

2022年（令和4年）8月31日

大切な方と過ごすホリデーシーズンに、『驚き』と『笑顔』をお届け

## インペリアルクリスマス 2022 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間：2022年11月1日（火）～お受取り日の5日前18:00まで  
商品お渡し期間：2022年12月17日（土）～12月25日（日）



（写真左）東京料理長 杉本雄によるクリスマスケーキ「Truffe 『<sup>トリュフ</sup>『<sup>エス</sup>』 2022」

（写真中央）ご家族やご友人とのパーティーを盛り上げてくれる「Bouquet」<sup>ブーケ</sup>

（写真右）ホテル伝統の味をご自宅でも楽しめる「黒毛和牛のローストビーフ」

帝国ホテル 東京は、ホリデーシーズンを帝国ホテルの味とともに楽しみいただける商品として、多種多様なクリスマスケーキや惣菜、パン、チョコレートを、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて12月17日（土）から25日（日）まで販売いたします。（ご予約承り期間：11月1日（火）～お受取り日の5日前18：00まで）



帝国ホテル 東京では、毎年、定番と新作のクリスマスケーキを多数取り揃えて販売しております。2022年の新作には、東京料理長の杉本雄による、毎年恒例となったトリュフを贅沢に使用した「**Truffe 『S』 2022**」や、ホテル伝統の「苺のショートケーキ」を2段に重ね、クリスマスらしく華やかにデコレーションしたパーティー向けの「**Bouquet**」、冬の風物詩としても愛されている、真紅のバラのロビー装花をモチーフにした「**Noël Rouge**」の3種をご用意いたします。

また惣菜には、2021年に登場した、ワインやシャンパンと好相性の「**クリスマスオードブル**」のほか、昨年秋にオンラインショップで販売を開始して以来、多くのお客様にご好評をいただいている、杉本監修の「**黒毛和牛のローストビーフ**」もご用意いたします。その他、ギフトとしてもおすすめのアイテムとして、果物の美味しさが詰まった定番人気の「**シュトレン**」、くちどけの良さを追求し、進化を遂げた「**パネトーネ**」、そしてクリスマスシーズン限定で発売する新作のショコラ「**ボンボン ショコラ 『フレーズ』**」などをご用意。これまで以上に豊富なラインナップでホリデーシーズンを彩ります。

なお、今年も環境への配慮として、クリスマスケーキのデコレーションやパッケージは、プラスチック素材を極力使用せずお届けいたします。

概要は次の通りです。

## □インペリアルクリスマス 2022 概要

販売場所： 帝国ホテルプラザ 東京 1階  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間： 11月1日（火）～お受取り日の5日前 18:00 まで

商品お渡し期間： 12月17日（土）～12月25日（日）

ご予約・お問い合わせ： ・クリスマスご予約専用ダイヤル 03-3539-8026  
(受付時間 10:00～18:00)  
・ホームページからのご予約も承ります。  
(クレジットカード決済にて)

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/imperial\\_xmas.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/imperial_xmas.html)

※一部商品のご配送も承ります。

※価格はすべて消費税込

### 《ケーキ（全5種）》

●【新作】<sup>トリュフ</sup> Truffe「<sup>エス</sup>S」2022 23,000円 ※150台限定  
（約4名様用）【長さ約18cm、高さ約7cm】

東京料理長 杉本雄が手掛ける「<sup>トリュフ</sup> Truffe『<sup>エス</sup>S』」は、ヨーロッパ産黒トリュフを使用したこの時期ならではの贅沢なクリスマスケーキで、毎年趣向を変えて販売しています。

シリーズ第4弾となる今回は、さまざまな食感や味わいの違う食材をパイ生地で包み焼き上げて作る、フランスの伝統料理「パテ・アングルート」から着想を得て、“焼き菓子と生菓子の間”

という新感覚のチョコレートケーキを目指しました。食べる部分によって異なる味わいをお楽しみいただけるよう、ケーキの中心部分には滑らかなトリュフクリームを詰め、その周りにバナナケーキ、テリーヌショコラ、チョコレートクランチ、ドライいちじくやナッツ類を配しました。また、表面をパリパリとしたカカオパイ生地で覆うことで、内側のやわらかい食感とのコントラストもお楽しみいただけます。

ケーキ全体を森の中にある“木の幹”に見立てた今回の<sup>トリュフ</sup> Truffe「<sup>エス</sup>S」2022。スライスしたフレッシュトリュフ、枝や羽を模したビターチョコレート、ヘーゼルナッツのプラリネとクリームをチョコレートでコーティングし、トリュフ型に仕上げ飾りました。



熟成させたバナナで作るバナナケーキは、トリュフ、チョコレートともに相性がよく、これらを組み合わせることで味わいに深みが増し、新たな美味しさが生み出されます。

なお、名称に含まれる「S」には、5つの想いが込められています。

Sugimoto	杉本より
Sincérité	誠意を込めて
Saint	聖なる夜に
Spécial	特別な
Surprise	驚きを・・・

～「Truffe『S』2022」に込めた想い～

本シリーズの4作目にあたる「Truffe『S』2022」は、一口ごとに訪れる「感動」に心がときめくようなクリスマスケーキをご用意しました。どの食材もそれぞれ個性があり、そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、相性の良い食材との『出逢い』によって、皆様に笑みをこぼしていただきたい一。

今回のケーキでは、“秋から冬にかけて味わいに深みが増す黒トリュフ”、“追熟により濃厚な甘さが加わるバナナ”、“熟成した豊かな風味を感じられるコニャック”、そして“カカオ豆の発酵により、まろやかな香りを醸し出すチョコレート”という、“時間とともに美味しく変化する食材達”を組み合わせ、これらが織りなす芳醇な香りが魅力的なチョコレートケーキを創作いたしました。大切な方との記憶に残るクリスマスをお過ごしいただきたいという想いを込め、一年に一度の特別なシーンにふさわしい味わいをお届けいたします。



第14代東京料理長 杉本雄

●【新作】<sup>ブーケ</sup>Bouquet 38,000円

(約12名様用)【直径下段18cm、上段12cm】

まるで大輪のバラで作ったブーケのような、パーティーシーンを華やかに彩るクリスマスケーキです。帝国ホテル伝統の「苺のショートケーキ」を贅沢に2段に重ね、苺やフランボワーズを敷きつめ、チョコレートで繊細に作ったバラをのせました。ブーケのラッピングに見立てた部分もホワイトチョコレートでできており、お召し上がりいただけます。

※飾りのリボンはお召し上がりいただけません。



●【新作】<sup>ノエル ルージュ</sup>Noël Rouge

3,000円(2~3名様用)【直径12cm】、1,300円(1名様用)【直径6cm】

※12月1日(木)より販売

クリスマスシーズンのメインロビーを彩る、ドーム型の真紅のバラの装花をイメージして作ったケーキです。苺とフランボワーズを使用したベリームースで、バニラムースとイタリア産のピスタチオを使用した生地を包みました。バニラムースは10年かけて熟成させた希少なマダガスカル産のバニラエッセンスを

使用し、芳醇で濃厚な香りと旨味のある特別な味わいです。赤い艶やかなグラサージュで仕上げ、バラの香りのムース、フランボワーズ、バラの花びらを美しく飾りました。ベースは緑色のピスタチオのシュクレ。クリスマスらしい色合いでまとめています。



●ブッシュドノエル 5,800円(8~10名様用)【長さ26cm】

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届けします。コーヒー風味のバタークリームにほどよく煮詰めたキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを、バタークリームで切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子のサンタクロースとキノコをかたどったメレンゲなどを添えて可愛らしく仕上



げました。

**●クリスマスショートケーキ <生クリーム> (写真は直径 15cm)**

(2~3名様用)【直径 12cm】5,000円

(4~6名様用)【直径 15cm】6,200円

(6~8名様用)【直径 18cm】7,800円

しっとりとしたスポンジ生地に苺を挟み、生クリームで美味しさを閉じ込めた、不動の人気ナンバーワンを誇るクリスマスケーキが、赤と白を基調に、よりクリスマスらしさを感じられる見た目にリニューアルしました。



**《惣菜 (全4種)》**

**●黒毛和牛のローストビーフ (500g) 22,000円**

2021年の発売以降、オンラインショップでご好評いただいている東京料理長 杉本監修の「黒毛和牛のローストビーフ」を、クリスマスメニューとして数量限定でご用意。ランプ肉は、赤身でありながらほどよい脂肪分があるため、柔らかく肉の旨味を堪能できます。また、脂の入り方が均一でバラつきがないため、お子様からご年配の方まで美味しくお召し上がりいただけます。



※付け合わせの野菜は含まれておりません。

※本商品は冷蔵品です。「カドー ガルガンチュワ」では、専用の木箱に入れた冷凍品をご贈答用として通年で販売しております。

**●クリスマスオードブル 22,000円 (2~4名様用)**

(写真右：1段目、写真左：2段目)

帝国ホテル伝統のオードブルをはじめとした、クリスマスにふさわしい見た目も華やかな料理は、ワインやシャンパンとの相性も抜群。1瓶まるごと入れたキャ



ビアは、お好みのメニューに合わせてアレンジもお楽しみください。

1 段目には、キャビアや色鮮やかな 3 種のテリーヌをはじめ、シャンパンによく合う前菜を詰め合わせました。また、3 種のコールドミートには、ザワークラウトや、カクテルオニオン、ミックスベリーなどを添え、一緒にお召し上がりいただくとさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。そのほか、フォワグラやずわい蟹を使った贅沢なタルトや、3 種のチーズ、クルミを使ったフランスパン「パン・オ・ノア」なども詰め合わせました。

2 段目には、白ワインによく合う前菜を詰め合わせました。バジルが爽やかに香る、チキンとビーンズのサラダのほか、帝国ホテル伝統のサーモンマリネやポテトサラダ、有頭海老をのせたシーフードマリネを盛り込み、ホテルで長年愛され続けている味もご堪能いただけます。

#### ●蟹とほうれん草のキッシュ 2,800 円

ずわい蟹とほうれん草を使用したキッシュです。コクのあるふんわりとしたアパレイユと、蟹の旨味をお楽しみいただける一品です。



#### ●ローストチキン（さつま若しゃも） 9,720 円（4～5 名様用）

鹿児島県産の「さつま若しゃも」を使用したプレミアムなローストチキンです。鹿児島県の地鶏として長年親しまれている「さつま若しゃも」は、弾力に富んでおり適度な歯ごたえがあります。また、“まるやか”と表現されるほどのやさしい味わいが特徴です。ローズマリーで風味を付け、じっくりと焼き上げました。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。



## クリスマスギフトしてもおすすめのアイテム

### 《パン（全3種）》

#### ●シュトレン 大 5,940円／小 1,944円 \* 配送可

※11月18日（金）より販売

今年8月からお酒にじっくり漬けたドライフルーツを生地練り込んだ、ドイツの町・ドレスデンの伝統的なクリスマス菓子です。帝国ホテルのシュトレンの特徴はフルーツをふんだんに使用していること。日持ちがするのでギフトとしてもおすすめです。



詳しくはこちら【帝国ホテル オンラインショップ内コラム】

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/hotelshop/column\\_stollen.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/hotelshop/column_stollen.html)

#### ●ヌス シュトレン 4,800円 \* 配送可

※12月1日（木）より販売

「ヌス」とはドイツ語でナッツの意味。ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを巻き込んで焼き上げ、シナモン風味のアイシング（砂糖のシロップ）でコーティングしました。



#### ●パネトーネ 3,500円 \* 配送可

※12月1日（木）より販売

昨年の「ガルガンチュワ」のリニューアルを機に、季節の素材を用いて展開をしているパネトーネ。ベーカリーシェフの試行錯誤により、食感の軽さやくちどけの良さが日々進化しています。

クリスマスシーズンは、サルタナレーズン、オレンジピール、レモンピールを生地に混ぜ込んだクラシックタイプを、限定パッケージに入れてご用意します。フルーツは、それぞれ相性の良いリキュールに漬け込むことで、素材の味わいを引き出しました。表面にトッピングしたマカロン生地とアーモンドが、食感にコントラストを生んでいます。





《チョコレート(全2種)》

●【新作】ボンボン ショコラ「フレーズ」 3,500円

※12月1日(木)より販売

苺のガナッシュにシリアルをまとわせ、苺のチョコレートでコーティングしたショコラです。苺の「赤」とザクザクとしたユニークな食感がクリスマスを盛り上げます。



●カカオショコラ ミニ 1,900円

※12月1日(木)より販売

ビターチョコレートで丸ごとコーティングしたカカオ豆4粒を、カカオポッド(カカオの実)を模した、手のひらサイズのチョコレートの中に入れました。パーティーのはじまりに、カカオポッドを割って楽しくお召し上がりください。



オンラインショップ・通信販売限定商品

帝国ホテル オンラインショップ・通信販売では、帝国ホテルの味を気軽にお取り寄せできます。クリスマス限定商品として3点ご紹介いたします。ギフトとしてもおすすめです。

ご注文承り期間： 11月1日(火)～12月9日(金)

商品お届け期間： ・ケーキ2種 12月12日(月)～12月25日(日)

・ローストチキン 12月17日(土)～12月25日(日)

※通信販売では日付のご指定がない場合、12月24日(土)にお届けいたします。

ご注文・お問い合わせ： ・オンラインショップ <https://shop.imperialhotel.co.jp>

・通信販売 0120-655044 (10:00～17:00)

●【新作】ノエルピスターシュ・ルージュ 6,480円(4～5名様用)

【直径14.5cm】(冷凍)

ピスタチオのムースの中に、フランボワーズのムースとジュレ、ココアスポンジ、グロゼイユを閉じ込めました。真っ赤なグラ



サーージュで色鮮やかにデコレーションし、ピスタチオと金粉をライン状に配して、フランボワーズ、グロゼイユ、チョコレートをトッピングしました。

【お召し上がり方】冷蔵庫に約10時間入れて解凍してお召し上がりください。

**●クリスマスマロン 6,048円(4~5名様用)【直径14.5cm】(冷凍)**

渋皮栗のダイスカットを生クリームと合わせ、スポンジ生地で挟んだ人気のケーキです。仕上げに、濃厚な和栗クリームを絞り、渋皮栗や生クリーム、ナッツ、チョコレートで飾り付けました。



【お召し上がり方】冷蔵庫に約10時間入れて解凍してお召し上がりください。

**●ローストチキン(みちのく清流どり) 8,100円(4~5名様用)**

ローズマリーが香る、岩手県産のみちのく清流どりを使ったローストチキンです。1時間以上かけてじっくりと焼き上げることで、外は香ばしく中はしっとりと仕上げました。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。

