

2021年（令和3年）12月10日

110年の歴史をもつホテル内ベーカリーがお届けする  
新年を祝うフランスの伝統菓子

### 「ガレット・デ・ロワ」新発売

期間：12月28日（火）～2022年1月16日（日）

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」内  
「エプスリー ガルガンチュワ」

料金：3,800円（消費税込）



生地成形から表面の模様まで手作業で丁寧に作る「ガレット・デ・ロワ」

帝国ホテル 東京は、新年をお祝いするフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を、12月28日（火）から2022年1月16日（日）までホテルショップ「ガルガンチュワ」内「エプスリー ガルガンチュワ」にて新たに販売いたします。



「ガレット・デ・ロワ」とは、フランスで1月6日の公現祭「エピファニー」（キリスト教最古の三大祝日の一つで、キリストの誕生を祝う日）に家族や友人と切り分けて食べる伝統的なパイ菓子で、フランス語で「王様のお菓子」という意味を持ちます。パイ生地の中には、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器が隠されており、この「フェーブ」が当たった人は、その日だけ「王様」または「王女様」となり、周りから祝福されるという習慣があります。“幸運を呼ぶお菓子”として現地では欠かせない「ガレット・デ・ロワ」ですが、近年では日本でも、クラシックなものから斬新なものまで個性溢れる商品を見かけるようになりました。

今年12月1日に移転・リニューアルオープンした「ガルガンチュワ」では、本場フランスのブーランジェリーのテイストを取り入れたベーカリー商品を多数取り揃えております。本商品もフランスの風習にちなんだ一品として期間限定で販売いたします。

伝統的なレシピを忠実に守りながら、甘さ控えめのアーモンドクリームと、フランス産の「レスキュールバター」を使用した風味豊かなパイ生地で作る本商品は、親しみやすい味わいでお子様から大人の方まで美味しくお召し上がりいただけます。年末年始の家族団欒の食卓を彩るだけでなく、新年のご挨拶のお手土産としてもおすすめです。

概要は次の通りです。

## ■ガレット・デ・ロワ 概要

「1年の始まりを大切な方と和やかに過ごしていただきたい」という想いを込めて、熟練のベーカリーシェフが試行錯誤を重ねて作り上げました。

「ガレット・デ・ロワ」は、アーモンドクリームをパイ生地で包んで焼き上げるというシンプルな製法だからこそ技術の差が出るお菓子です。

サクサクとした食感のパイ生地や口当たりなめらかなアーモンドクリームは、手間を惜しまず丁寧に時間をかけて作っています。

また、表面の模様は「レイエ」という飾り包丁の技で施されており、この模様を美しく入れるためには高い技術が求められます。模様にはいくつかの種類があり、それぞれに願いが込められています。本商品に施される太陽の模様は、「生命力」や「暖かさへの憧れ」という意味を持ち、子孫繁栄や五穀豊穡などの願いが込められています。

本商品は、王冠をモチーフにした可愛い「フェーブ」を別添えでご用意いたします。なお、パイの中には「フェーブ」の代わりにアーモンドが1粒入っておりますので、アーモンドが当たった方に「フェーブ」をお渡しし、皆さまでその方の幸運を祝い喜びを分かち合いながら楽しいひとときをお過ごしください。

期間： 12月28日（火）～2022年1月16日（日）

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」内  
「Épicerie GARGANTUA (エピスリー ガルガンチュワ)」

料金： 3,800円（消費税込）

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL.03-3539-8086（直通）



「ガレット・デ・ロワ」  
(直径 16 cm / 4名様向け)



フェーブ  
(陶器製/1個付)