

2023年（令和5年）12月21日

莓づくしのスイーツで贈る特別な4日間

### 「莓 DAYS」

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期間：2024年1月12日（金）～1月15日（月）



全9種類の莓スイーツがショーケースを彩ります

帝国ホテル 東京は、1月15日が「いいいちご」の語呂合わせになることから、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて、9種類の苺スイーツを販売する「苺 DAYS」を1月12日（金）から1月15日（月）の4日間限定で開催いたします。

概要は次の通りです。

## 「苺 DAYS」概要

期 間：2024年1月12日（金）～1月15日（月）

販 売 場 所：帝国ホテルプラザ 東京 1階

「Pâtisserie GARGANTUA（パティスリー ガルガンチュワ）」

10：00～19：00

TEL. 03-3539-8086

※詳細は、公式HPからもご覧いただけます。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/strawberry\\_days.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/strawberry_days.html)

※価格はすべて消費税込

<上段：左から順に>

- ・苺のショートケーキ 1,250円
- ★苺のカスタードプディング（新作） 1,500円
- ・苺のミルクロール 3,300円

<中段：左から順に>

- ★苺のミルフィーユ 2,200円
- ★苺のサントノレ 1,650円

<下段：左から順に>

- ・フルール フレーズ（新作） 1,700円
- ・タルト フレーズ（新作） 1,800円



※このほか、ホールケーキ2種「苺のタルト」「ショートケーキ アニヴェルセル（生クリーム）」も販売いたします。

※★印は「苺 DAYS」期間限定商品です。

<1名様用ケーキ> ★印は「莓 DAYS」期間限定商品です。

●【新作】フルール フレーズ 1,700円

苺とホワイトチョコレートの2種類のムースに、甘酸っぱいフランボワーズのコンフィチュールがアクセントの、口どけの良いケーキです。



●【新作】タルト フレーズ 1,800円

ローズマリー風味の苺のコンフィチュールをアクセントにした苺のタルトです。



●【新作】苺のカスタードプディング 1,500円★

卵本来の風味やバニラビーンズの香りを活かした帝国ホテル伝統のカスタードプディングに、苺のパンナコッタと甘酸っぱい苺のソースを合わせました。



●苺のショートケーキ 1,250円

バターのコクを感じられるしっかりとした味わいのスポンジ生地に、さくらんぼのリキュール「マラスキーノ」を効かせた帝国ホテルで愛され続けるケーキです。

●苺のミルフィーユ 2,200円★

730層にも手折りしたパイ生地で甘酸っぱい苺と、グランマルニエとバニラが香るカスタードクリームを挟みました。

●苺のサントノレ 1,650円★

サクサクとしたパイ生地に苺風味のクリーム、シュークリーム、苺を飾りました。甘酸っぱい苺のコンフィチュールがアクセントです。

<ロールケーキ>

●苺のミルクロール 3,300円

甘酸っぱい苺のピューレをしみ込ませたしっとりとしたロール生地で、まるごとの苺と濃厚なクリームを巻きました。

<ホールケーキ>

●【新作】苺のタルト [ホール/直径15cm] 5,800円

苺と爽やかなマスカルポーネクリーム、コクのあるカスタードクリームを合わせた、苺の甘味や香りをお楽しみいただけるタルトです。



●ショートケーキ アニヴェルセル (生クリーム) [ホール/直径15cm] 5,800円

帝国ホテル伝統のショートケーキに、苺やフランボワーズ、金箔、バラの花びらを飾りました。