

マカロン



チョコレート

濃厚なビターチョコレートのガナッシュをはさみました。

チョコレートのビター感と

マカロンの生地の甘さが調和しています。

(アレルギー：卵、乳成分、アーモンド)



フランボワーズ

フランボワーズ本来の甘酸っぱさや
種の食感を活かしたジャムをはさみました。

フルーティーな味わいです。

(アレルギー：卵、りんご、アーモンド)



バニラ

バニラ風味のビターチョコレートガナッシュを
ほんのりとバニラの香る生地ではさみました。

バニラの甘い香りが口の中に広がります。

(アレルギー：卵、乳成分、アーモンド)



ピスタチオ

ピスタチオ風味のバタークリームに、
ローストしたピスタチオをあわせてはさみました。

ピスタチオの風味豊かな味わいです。

(アレルギー：卵、乳成分、アーモンド)

※アルコールを使用しています



ラムレーズン

ラム酒漬けのレーズンと
ラム酒の香るバタークリームをはさみました。
芳醇な香りが口の中に広がる大人向けの味わいです。

(アレルギー：卵、乳成分、アーモンド)

※アルコールを使用しています

GARGANTUA

帝国ホテル 東京

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

TEL.(03)3539-8086 (10:00~19:00)

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop>