

2024年（令和6年）2月29日

春のお祝いやお花見におすすめの商品が登場！

ガルガンチュワの春曆

- ・ホテルショップ「ガルガンチュワ」
- ・帝国ホテル オンラインショップ

販売開始日：2024年3月1日（金）



左上：ご入学祝いにおすすめのケーキ「ランドセル」

左下：ひなまつり限定のホールケーキ「ひなまつりショートケーキ」

右：国際女性デーのシンボルでもあるミモザをイメージしたケーキやパンなど

帝国ホテル 東京は、ご卒業やご入学、エイプリルフールやイースターなど行事の多い春のシーズンに向け、期間限定のスイーツやパン、惣菜を帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」ならびに帝国ホテル オンラインショップにて販売いたします。ご家庭でのお祝いの席を彩る一品としてはもちろん、手土産や季節のギフトとしてもおすすめです。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワの春暦 概要

- 期 間 : 2024年3月1日(金)より
※商品によって販売期間が異なります。
- 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」
10:00~19:00
TEL. 03-3539-8086
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/index.html>
・帝国ホテル オンラインショップ
<https://shop.imperialhotel.co.jp>
- 商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

■国際女性デー（ミモザの日）

3月8日は「国際女性デー」。イタリアではこの日を「ミモザの日」と呼び、感謝と敬意を込めて女性にミモザの花を贈る習慣があります。

●【新作】カジェット ジョーヌ 1,890円

この時季に美味しい国産の柑橘類を、甘酒のやさしい風味を活かしたムースとともに味わう爽やかなケーキです。果実の瑞々しさと食感をお楽しみいただける柑橘類のゼリーとアーモンド風味の生地を、甘酒のムースで包みました。季節の柑橘類やエディブルフラワーを飾り、黄色を基調に可愛らしく仕上げています。



販売場所: Patisserie GARGANTUA

販売期間: 3月1日(金)~4月30日(火)

※使用する柑橘類やエディブルフラワーは、入荷状況により変更する場合があります。

● **【新作】クーロンヌ・トロピック（ミモザ） 1,500 円**

白ワインに漬けたドライマンゴーとドライパイナップルを、マンゴーのクリームとともにブリオッシュ生地で巻き込み焼き上げました。表面はココナッツのフロランタンでサクサクとした食感に仕上げ、マンゴーパウダーで可愛らしいミモザの花を表現しています。

販売場所：Épicerie GARGANTUA

販売期間：3月1日（金）～3月14日（木）



● **ポテトサラダ 400 円（100g）**

帝国ホテルで長年愛され、ガルガンチュワでも不動の人気を誇るミモザ風ポテトサラダです。

販売場所：Épicerie GARGANTUA

販売期間：通年



■ **春のお祝いやお花見に**

● **【新作・数量限定】ひなまつりショートケーキ 6,480 円（直径 15cm）**

苺の美味しい季節に、ひなまつりをお祝いするショートケーキをご用意いたしました。お子さま向けにアルコールを使用せず仕上げた苺のショートケーキに、おひなさまのマカロンと菱餅をイメージしたチョコレート飾りました。

販売場所：Pâtisserie GARGANTUA

販売期間：3月1日（金）～3月3日（日）



● **ランドセル 1,512 円**

ご入学の季節に帝国ホテルが贈る、ランドセルをかたどった可愛いケーキが3年ぶりに登場いたします。バナナコンポートとバニラクリームをミルクチョコレートムースで包み、口どけ良くやさしい味わいに仕上げました。お子さまから大人の方までご家族みなさまでお楽しみいただけます。

販売場所：Pâtisserie GARGANTUA

販売期間：3月15日（金）～4月21日（日）



●桜のタルト 4,860円

桜の豊かな風味を味わえる、春の訪れを告げるタルトです。桜の花びらと葉の塩漬け、うぐいす豆を加えて焼き上げたタルトに、桜色のシュトロイゼル（フレーク状にしたクッキー生地）と桜をトッピングしました。

販売場所：Cadeau GARGANTUA、帝国ホテル オンライン
ショップ

販売期間：3月1日（金）～4月21日（日）



●マカロン（桜） 400円

桜の香りが口の中に広がる、桜餅のような味わいのマカロンです。シロップ漬けした桜の花びらと日本酒を合わせたジュレと、苺のガナッシュをはさみました。生地は緑色の部分には、塩味のある桜の葉のパウダーを練り込み、アクセントとして効かせています。

販売場所：Pâtisserie GARGANTUA

販売期間：3月1日（金）～



●KOTOBUKI 14,000円

“お祝い”や“長命”という意味を持つ「KOTOBUKI（寿）」と名付けた、オリジナルの洋風ちらし寿司です。フレンチドレッシングで味付けし、キヌアやもち麦を混ぜ込んだ食感も楽しめるバターライスに、いくらや鮑、海老などを飾りつけました。

販売期間：3月1日（金）～5月12日（日）

※数量限定・商品お受け取り希望日の7日前までに要予約
（予約は店頭、電話、インターネットより可能）。

※各日11:30より、Épicerie GARGANTUAにてお渡しいたします。



●ガルガンチュワサンドイッチ（桜） 15,120 円

ホームパーティーやお花見におすすめの華やかな一品です。桜柄のパン製バスケットに、4種類のサンドイッチ（ハム、スモークサーモン、チキンサラダ、カニサラダ）とフルーツを詰め合わせました。

販売期間：3月1日（金）～4月30日（火）

※数量限定・商品お受け取り希望日の7日前までに要予約（予約は店頭、電話、インターネットより可能）。

※各日11:00より、Épicerie GARGANTUAにてお渡しいたします。



●桜あんぱん 700 円（2個入り）

古くから日本の食を彩ってきた桜の花の塩漬けをトッピングした、ほんのり桜の香りが広がるあんぱんです。しっとりとした酒種生地に、十勝産小豆を使用した甘さ控えめのつぶあんを包みました。

販売場所：Épicerie GARGANTUA

販売期間：3月1日（金）～4月30日（火）



●【新作】プレミアムクッキー缶（桜パッケージ） 7,884 円

人気のプレミアムクッキー缶を春限定のパッケージで販売いたします。満開の桜を抽象化したデザインを施しました。

帝国ホテル2代目本館を設計した建築家フランク・ロイド・ライトが好んだ市松モチーフに見立ててクッキーを詰め合わせました。生地に使用するバター、小麦粉、砂糖など素材を厳選し、サクッとした食感に仕上げています。

販売場所：Cadeau GARGANTUA、帝国ホテル オンラインショップ

販売期間：3月1日（金）～

※数量限定のため、なくなり次第販売終了いたします。



■世界の春のイベント

●ポワソンダブリル 4,860円

フランスのエイプリルフールの習慣にちなんだ伝統菓子です。フランスではエイプリルフールを「4月の魚（ポワソンダブリル）」と呼び、魚の形のお菓子やケーキが街中に並びます。バターの香り豊かな魚型のパイに、カスタードクリーム、苺、フランボワーズを飾り、チョコレートの目で愛嬌のある表情に仕上げました。



販売場所：Pâtisserie GARGANTUA

販売期間：3月20日（水・祝）～4月1日（月）

※店頭での販売数には限りがあるため、ご予約をおすすめしております

（予約は店頭、電話、インターネットより可能）。

※受け取りご希望日の5日前までにご予約ください

（インターネット予約は5日前18時まで）。

●プラリネ アマンド「ウフ」 3,240円

イースターのシンボルモチーフである「卵」を、春らしくカラフルな彩りのショコラでご用意いたしました。ザクツとした食感とアーモンドの香ばしい香りが楽しめるプラリネにホワイトチョコレートで艶のあるコーティングを施し、一つ一つ手作業で模様を付け、うずらの卵をイメージしたデザインに仕上げました。



販売場所：Pâtisserie GARGANTUA、帝国ホテル オンラインショップ

販売期間：3月下旬～4月30日（火）

※3月下旬より Pâtisserie GARGANTUA にて先行販売、オンラインショップでは4月上旬よりお届けいたします。

※色は異なりますが味は同一です。

●【新作】コロンバ 1,080 円

イタリア語で“鳩”を意味する「コロンバ」は、イタリアのイースターを祝う伝統菓子です。オレンジピールを混ぜたパネトーネ生地を、鳩をかたどった型に入れ焼き上げました。

販売場所：Épicerie GARGANTUA

販売期間：3月15日（金）～4月14日（日）



●ホットクロスバンズ 864 円

イギリスのイースターには欠かせない一品。ガルガンチュワで人気のレーズンブレッドに、シナモンとオレンジピールを加えたボリューム満点のちぎりパンです。

販売場所：Épicerie GARGANTUA

販売期間：3月15日（金）～4月14日（日）

