

2024年（令和6年）4月23日

風味豊かな抹茶や、季節の食材を使った商品がラインナップ

## ホテルショップ「ガルガンチュワ」 初夏のおすすめ商品



〔左上〕 抹茶のヴェリーヌ

〔右上〕 抹茶と黒豆のブリオッシュ

〔左下〕 抹茶のスコーン

〔右下〕 抹茶のケーキ「テ ヴェール」

帝国ホテル 東京は、風味豊かな抹茶や季節の食材を使用した、爽やかな初夏にふさわしいスイーツやベーカリー、惣菜を、帝国ホテル 東京 タワー館 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。

概要は次の通りです。

## ガルガンチュワの初夏のおすすめ商品 概要

期 間 : 2024年5月1日(水)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 東京 タワー館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

10:00~19:00

TEL.03-3539-8086

U R L : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/seasonal/newitems-for-start-to-summer>

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

### ■ 抹茶を使用した商品

#### ●【新作】抹茶のヴェリーヌ 1,890円

抹茶の風味豊かなクリームに、甘酸っぱいあんずのコンフィチュールやレモンゼリーを合わせ爽やかな後味に仕上げた、初夏にぴったりのグラスデザートです。白玉のもちもちとした食感や煎り豆の香ばしい香りがアクセントになっています。

販売期間:4月22日(月)~



#### ●【新作】抹茶と黒豆のブリオッシュ 810円

人気の抹茶と黒豆のブリオッシュをモダンにアレンジして、約2年ぶりに販売いたします。抹茶風味のブリオッシュ生地の中に黒豆を巻き込んで焼き上げました。ほんのり香る抹茶と黒豆のやさしい甘さ、しっとりとした食感は飽きのこない美味しさです。

販売期間:5月1日(水)~



### ●【新作】抹茶のスコーン（4個入り）810円

京都の老舗「いっぽどうちやほ一保堂茶舗」の抹茶を使用した、しっとりとした食感のスコーンです。豊かな抹茶の風味と、生地練り込まれたホワイトチョコレートのやさしい甘味をお楽しみいただけます。帝国ホテル 東京「インペリアルラウンジ アクア」でご提供する「アフタヌーンティー “OCHA”」のメニューの一つです。



販売期間：5月1日（水）～6月30日（日）

「アフタヌーンティー “OCHA”」：

<https://www.imperialhotel.co.jp/sites/default/files/file/2024-04/d8e608fb462b225f0cb3b6e2619d0bc9.pdf>

### ●抹茶のケーキ「テ ヴェール」 4,320円

香り高い宇治の抹茶と相性の良いホワイトチョコレートを合わせたコクのあるしっとりとした生地、大納言小豆を加えて焼き上げました。

爽やかな水色、抹茶を連想させる緑色のラインが映えるオリジナルの風呂敷で包みました。大切な方への贈り物におすすめの一品です。



販売期間：通年

## ■ 季節の食材を使用した商品

### ●【新作】アスパラガスのキッシュ [ホール（直径21cm）] 6,480円 [1カット] 810円

この時季に美味しいアスパラガスを使用した、食べ応え満点のキッシュです。タルト生地にカットしたアスパラガスと炒めたベーコンを入れ、コクのあるアパレイユを流し込みました。パルメサンチーズをたっぷりかけてこんがり焼き上げ、表面にアスパラガスを敷き詰めました。



販売期間：5月1日（水）～6月30日（日）

### ●【新作】シーフードピラフ アメリカンソース 2,916円

タラバガニと帆立貝、海老を堪能できるシーフードピラフです。バターライスにタラバガニと魚介の出汁、パプリカパウダーを加えて味付けをしたピラフに、帆立貝と海老をふんだんにのせました。海老の旨味を閉じ込めたソースとともにお召し上がりいただきます。

販売期間：5月1日（水）～6月30日（日）



### ●マンゴーのミルフィーユ 2,646円

濃厚な甘味のマンゴーと、マンゴーのリキュールで香りづけしたカスタードクリームを、サクサクとしたパイ生地ではさんだ、この季節ならではのミルフィーユです。パイ生地はパティシエが丁寧に折り込み、厚みがありながらも軽やかな食感に仕上げています。

販売期間：5月1日（水）～



### ●カジェット スリーズ 2,052円

「カジェット（フランス語で籠の意味）」に、この季節に美味しい濃厚な甘さが特長のダークチェリーや、エディブルフラワーなどを可愛らしく盛り付けたケーキです。グラノーラを混ぜたクランチや酸味のあるグリオットチェリーのコンフィチュールなどを、クリームチーズのムースで包み、すっきりとした後味に仕上げました。グリオットチェリーのコンフィチュールにはハイビスカスを加え、奥深い味わいを引き出しています。

販売期間：5月中旬頃～

