

2024 年（令和 6 年）9 月 4 日

クリスマスも、帝国ホテルの味をご家庭で

インペリアルクリスマス 2024

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間：10月1日（火）～お受取り希望日の5日前 18：00 まで

商品お渡し期間：12月14日（土）～12月25日（水）



赤と白を基調にした新作のクリスマスケーキから定番ケーキまで多彩なラインナップをご用意

帝国ホテル 東京は、ホリデーシーズンを帝国ホテルの味とともに楽しみいただける商品を、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて12月14日（土）から25日（水）まで販売いたします。（ご予約承り期間：10月1日（火）～お受取り希望日の5日前18：00まで）



2024年のクリスマスは、ケーキやパンはもちろん、食卓を彩る惣菜やギフト向けのチョコレート、オンラインショップ・通信販売で購入できる商品まで幅広く揃えています。

ケーキは、ウインターシーズンに本館ロビーを彩る赤いバラの装花をイメージした華やかな「ローズ」、雪の結晶を模った美しいチョコレートで飾った「ネージュ」、サンタクロースとクリスマスリースをイメージした「ノエル ルージュ」の新作3種と、「クリスマスショートケーキ」「ブッシュ ド ノエル」の定番2種をご用意いたします。

惣菜は、東京料理長 杉本 雄監修の「黒毛和牛のローストビーフ」や、ワインやシャンパンとともにお召し上がりいただきたい「クリスマスオードブル」など、お集まりの場にもふさわしいメニュー4種をご用意いたします。

その他にも、昨年ご好評いただいたクリスマスシーズン限定の「ボンボン ショコラ『ノエル』」、「黄金のパン」という意味を持つイタリアのクリスマスブレッドの新作「パンドーロ」、クリスマス限定のギフトボックスに入れてお届けする「パネトーネ」など、ギフトにもおすすめの商品もご用意いたします。

概要は次の通りです。

□インペリアルクリスマス 2024 概要

販売場所：	本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
ご予約承り期間：	10月1日（火）～お受取り希望日の5日前 18：00まで
商品お渡し期間：	12月14日（土）～12月25日（水）
ご予約・お問い合わせ：	・クリスマスご予約専用ダイヤル 03-3539-8026 (受付時間 11:00～18:00) ・ホームページ（クレジットカード決済にて）

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/seasonal/imperial-xmas-2024>

※価格はすべて消費税込

《ケーキ（全 5 種）》

●【新作】ローズ 75,600 円 ※20 台限定

【上段 直径 12cm、下段 直径 18cm、約 20 名様用】

冬の帝国ホテルを象徴する赤いバラのロビー装花をイメージしたクリスマスケーキです。帝国ホテル伝統の苺のショートケーキを贅沢に 2 段に重ね、一つ一つ手作りするホワイトチョコレートの赤バラを 25 個飾りました。ショートケーキの中には、際立つ甘味とほのかな酸味を持つ埼玉県産の大粒いちご“あまりん”を挟んでいます。25 本のバラには「あなたの幸せを祈っています」という花言葉があり、“幸せなクリスマスのひとときを過ごしていただきたい”というホテルからの想いを込めました。別添えの金粉を振りかけると、さらにきらびやかなデコレーションをお楽しみいただけます。



●【新作】ネージュ 48,600 円 ※30 台限定

【上段 直径 12cm、下段 直径 18cm、約 20 名様用】

クリスマスのわくわく感を盛り上げるパーティーシーンにおすすめのクリスマスケーキです。帝国ホテル伝統の苺のショートケーキを贅沢に 2 段に重ね、雪の結晶を模ったチョコレートを飾り、心躍るホワイトクリスマスを表現しました。



●【新作】ノエル ルージュ 3,564 円 (2～3 名様用)【直径 12cm】、
1,836 円 (1 名様用)【直径 7.5cm】

※12 月 1 日 (日) より販売

クリスマスを象徴するサンタクロースとリースをイメージして仕上げたケーキです。バニラのムースとフランボワーズのジャム、アーモンド風味の生地をミックスベリーのムースに閉じ込め、赤い艶やかなグラサージュでコーティングしました。2～3 名様用ケーキにはさらに苺のコンポートも加え、甘酸っぱいベリーの味わいをお楽しみいただけます。

※アルコールフリー



●ブッシュ ド ノエル 6,588 円 (8～10 名様用)【長さ 26cm】

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届けします。バタークリームにコーヒー風味のキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子 of サンタクロースとキノコをかたどったメレンゲなどを添えて可愛らしく仕上げています。

※アルコールフリー



●クリスマスショートケーキ <生クリーム>

(2～3 名様用)【直径 12cm】5,832 円

(4～6 名様用)【直径 15cm】7,236 円

(6～8 名様用)【直径 18cm】9,396 円

しっとりとしたスポンジ生地に苺を挟み、生クリームで美味しさを閉じ込めた、不動の人気ナンバーワンを誇るクリスマスケーキです。アルコールフリーで、お子さまからご年配の方までみなさまでお召し上がりいただけます。クリスマスの楽しさがあふれるデコレーションパーツもすべてお召し上がりいただけます。



《クリスマスブレッド（全4種）》

●【新作】パンドーロ 2,916円 * 配送不可

※11月25日（月）より販売

イタリア語で“黄金のパン”を意味する「パンドーロ」は、イタリアのクリスマスブレッドです。バターと卵黄をふんだんに使用したしっとりとした生地には、はちみつとマダガスカル産のバニラビーンズを練り込み、星の形に焼き上げました。バニラの風味とふんわり軽やかな食感をお楽しみいただけます。



●パネトーネ 4,320円 * 配送可

※11月25日（月）より販売

自家製発酵種を使用しじっくり発酵させた生地には、オレンジペーストを混ぜ、さらに洋酒に漬け込んで果実の美味しさを引き立てたマスカットレーズン、オレンジピール、レモンピールを加えてふんわりと焼き上げました。とろけるような口どけと、豊かな味わいが特長です。クリスマス限定の専用ギフトボックスに入れて販売いたします。



●シュトレン 大 6,480円／小 2,160円 * 配送可

※11月15日（金）より販売

ドイツの町・ドレスデンの伝統的なクリスマス菓子です。毎年登場を心待ちにするファンも多い帝国ホテルのシュトレンは、約2か月間洋酒にじっくり漬け込んだドライフルーツ（レーズン、サルタナレーズン、オレンジピール、レモンピール、イチジク）を、バター風味のしっとりとした生地になっぷりと練り込み焼き上げました。薄くスライスして少しずつお召し上がりいただくと、時間とともに生地とドライフルーツがなじみ、味の変化もお楽しみいただけます。



●**ヌス シュトレン 5,616 円 * 配送可**

※12月1日（日）より販売

「ヌス」とは、ドイツ語でナッツを意味します。
ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを、
シュトレン生地巻き込んで焼き上げ、ラム酒が香る
シナモン風味のアイシング（砂糖のシロップ）でコー
ティングしました。断面の渦巻きが美しい一品です。



《**チョコレート**》

●**ボンボン ショコラ「ノエル」 3,456 円 （2 種 計 5 個入り） * 配送可**

※12月1日（日）より販売

赤と緑のクリスマスカラーと金粉で仕上げた2種類
のボンボン ショコラを詰め合わせました。

緑色の「エпис」は、ヘーゼルナッツのプラリネに5種
類のスパイス（シナモン、ジンジャー、カルダモン、ア
ニス、クローブ）を合わせた“ジンジャークッキー”を
イメージしたショコラで、ほどよいスパイスの香りとザ
クザクとした食感をお楽しみいただけます。

赤色の「フレーズ」は、苺のコンフィチュールと練乳の
ガナッシュを合わせた“いちごミルク”をイメージした

ショコラで、甘酸っぱい苺とコクのある練乳の相性の良い味わいとなめらかな口どけ
をお楽しみいただけます。昨年もお好評をいただいた、クリスマスギフトにぴったりの
ボックスです。



《惣菜（全4種）》

●黒毛和牛のローストビーフ（500g） 25,380円

2021年の発売以降、オンラインショップでご好評いただいている東京料理長 杉本 雄監修の「黒毛和牛のローストビーフ」を、クリスマスメニューとして数量限定で販売いたします。ランプ肉は、赤身でありながらほどよい脂肪分があるため、柔らかく肉の旨味を堪能でき、お子さまからご年配の方まで美味しくお召し上がりいただけます。マデラソースと、簡単な調理方法でより本格的な味わいをお楽しみいただけるレシピを添えてご用意いたします。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。



●クリスマスオードブル 25,380円（2～4名様用）

帝国ホテル伝統のメニューをはじめ、クリスマスにふさわしい見た目も華やかなオードブルは、ワインやシャンパンとの相性も抜群です。キャビアは1瓶まるごと入れており、お好みに合わせてアレンジをしながらお召し上がりいただけます。



●蟹とほうれん草のキッシュ 3,240円（直径15cm）

ずわい蟹とほうれん草を使用したキッシュです。コクのあるふんわりとしたアパレイユと、蟹の旨味をお楽しみいただけます。



● **ローストチキン（さつま若しゃも） 10,044 円（4～5 名様用）**

鹿児島県の地鶏として長年親しまれている「さつま若しゃも」を使用した、特別なローストチキンです。適度な歯ごたえと、“まろやか”と表現されるほどのやさしい味わいが特徴のさつま若しゃもに、ローズマリーで風味を付け、じっくりと焼き上げました。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。



オンラインショップ・通信販売限定商品

帝国ホテルの味を気軽にお取り寄せできる帝国ホテル オンラインショップ・通信販売では、クリスマスの食事やギフトにもおすすめの商品を販売いたします。

● **クリスマスマロン 6,372 円（4～5 名様用）**

【直径 14.5 cm】（冷凍でお届けいたします）

渋皮栗のダイスカットを生クリームと合わせ、スポンジ生地で挟んだ毎年人気のケーキです。仕上げに、濃厚な和栗クリームを絞り、渋皮栗や生クリーム、ナッツ、チョコレートを飾り付けました。



ご注文承り期間：11 月 1 日（金）～12 月 6 日（金）

商品お届け期間：12 月 12 日（木）～25 日（水）

※冷蔵庫に約 10 時間入れて解凍してお召し上がりください。

● **【新作】カシス・ショコラ 6,156 円（4～5 名様用）**

【直径 14.5 cm】（冷凍でお届けいたします）

芳醇なカカオの香りを持つ 2 種類のダーク・クーベルチュールチョコレートをブレンドしたチョコレートムースの中にカシスムースとジュレを閉じ込めました。濃厚なチョコレートムースと甘酸っぱいカシスのマリアージュをお楽しみください。



ご注文承り期間：10月18日（金）～

商品お届け期間：11月1日（金）～2025年1月31日（金）

※冷蔵庫に約10時間入れて解凍してお召し上がりください。

●ローストチキン（みちのく清流どり） 8,640円（4～5名様用）
（冷蔵でお届けいたします）

ローズマリーが香る、岩手県産のみちのく清流どりを
使ったローストチキンです。1時間以上かけてじっく
りと焼き上げることで、外は香ばしく中はしっとりと
仕上げました。



ご注文承り期間：11月1日（金）～12月6日（金）

商品お届け期間：12月12日（木）～25日（水）

※付け合わせの野菜は含まれておりません。

ご注文・お問い合わせ： ・帝国ホテル オンラインショップ

<https://onlineshop.imperialhotel.co.jp/>

・帝国ホテル 通信販売 0120-655044（10:00～17:00）