

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）8 月 27 日

秋の味覚をお楽しみいただけるスイーツやパン、惣菜が登場！

ホテルショップ「ガルガンチュワ」 秋のおすすめ商品

販売開始日：9 月 1 日（月）



（左上）りんごのシブーストパイ
（左下）パワーール

（右上）フロマージュブランとマスカットのヴェリーヌ
（右下）九頭竜まいたけのグリルサラダ

帝国ホテル 東京は、秋の新作スイーツやベーカリー、惣菜を、帝国ホテル 東京本館 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて、9月1日（月）より順次販売いたします。

この季節に美味しいりんごを使用した「りんごのシブーストパイ」や、「フロマージュブランとマスカットのヴェリーヌ」を新たに販売するほか、ル・レクチュのコンポートを使用し、見た目も洋梨のように仕上げたパン「ポワール」や、福井県産の九頭竜まいたけを主役にしたグリルサラダなど、秋の味覚をお楽しみいただける新商品がラインナップ。そのほか、手土産として人気の高い焼き菓子「グラン クラシック ショコラ」や「焼き栗のタルト」も10月1日（水）より販売いたします。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワ 秋のおすすめ商品 概要

販売場所：・帝国ホテル 東京 本館 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
8:00～20:00 ※ペストリー・ベーカリー・惣菜は 11:00～19:00
TEL. 03-3539-8086（受付時間 11:00～19:00）
・帝国ホテル オンラインショップ
<https://onlineshop.imperialhotel.co.jp/>

商品概要：以下の通り ※価格はすべて消費税込

【公式ホームページでも商品情報をご覧いただけます】

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/seasonal/newitems-for-autumn-2025>

■スイーツ

●【新作】りんごのシブーストパイ 1,350 円

この季節に美味しいりんごを使用したシブーストです。サクサクのパイ生地の中に、アーモンドクリームやりんごのキャラメリゼ、カスタードクリームとメレンゲにカルバドスを合わせたクレーム・シブーストを重ね、表面を香ばしくキャラメリゼしました。薄切りのりんごにカルバドスのジャムを塗って仕上げたケーキは、奥深い味わいとさまざまな食感がお楽しみいただけます。



販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

●【新作】フロマージュブランとマスカットのヴェリーヌ 1,566 円

レモン風味でさっぱりとした味わいのフロマージュブランクリームに、白ぶどうのジュレ、シャンパンを泡立てた軽い食感のジュレ、レモンのジュレを重ねました。爽やかな風味と瑞々しい食感をお楽しみいただけるグラスデザートです。

販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）



●マロンロール 【1 名様用】 1,296 円【ホール】（長さ 18cm） 4,752 円

しっとりとした口どけの良い生地で、マロンクリームとバニラクリーム、渋皮栗をふんわりと巻き上げたロールケーキです。2 種類のクリームと栗の風味が織りなす優しいハーモニーをお楽しみいただけます。

販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）



●十五夜ショートケーキ（直径 12cm） 5,832 円

この季節に美味しいシャインマスカットをふんだんに使ったショートケーキに、月と月明りをイメージした丸いチョコレートを飾り、趣のある一品に仕上げました。

販売期間：2025 年 10 月 1 日（水）～10 月 6 日（月）



※2025 年の「十五夜」は 10 月 6 日（月）です。「十五夜」は一年で最も美しいとされる「中秋の名月」を鑑賞しながら農作物の収穫に感謝する行事で、なかでもツルのあるぶどうは、月と人とのつながりを強めるとされ、縁起の良いお供え物とされています。
※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（商品のお渡しは各日 11：00 より）。

※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）。

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/seasonal/gargantua-event-calendar>

●プラリネ アマンド 3,240 円

ザクツとした食感とアーモンドの香ばしさが広がるプラリネを、艶やかなホワイトチョコレートでコーティング。さらに、細かく砕いたビターチョコレートをあしらい、どんぐりのような秋らしい見た目に仕上げました。

販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）



●グラン クラシック ショコラ 6,480 円

「大切な方に、自信を持って贈ることのできる上質なチョコレートケーキを」という帝国ホテルのペストリーシェフの想いから 2013 年に誕生。以来、ガルガンチュワを代表する手土産の一つとして親しまれている焼き菓子です。カカオ 80%のエクアドル産チョコレートと、カカオ 70%のペルー産チョコレートを使用することで、カカオの風味をお楽しみいただけるビターな味わいに仕上げました。

天板に湯をはり、約 1 時間かけて蒸し焼きのようにじっくりと火を通すことで、チョコレートガナッシュのようななめらか口どけと、スポンジケーキのふんわりとした食感を両立させています。贈答用はもちろん、ご家庭でも特別なひとときを演出する一品です。

販売期間：2025 年 10 月 1 日（水）～2026 年 5 月 31 日（日）

※オンラインショップでも販売いたします。



●焼き栗のタルト 4,968 円

発酵バターを加えたしっとりとした生地、シロップに漬けた栗を贅沢に使用したタルトです。サクサクとした食感のタルト生地と、ほんのりと香るラム酒が生み出す大人向けの味わいをお楽しみいただけます。

販売期間：2025 年 10 月 1 日（水）～2026 年 2 月 28 日（土）

※オンラインショップでも販売いたします。



■ベーカリー

●【新作】ポワール 918 円

「ポワール」はフランス語で「洋梨」を意味します。アーモンドプードルとバニラをまとわせた洋梨（ル・レクチュ）のコンポートを、三温糖をまぶしたパイ生地で包んで焼き上げました。洋梨の上品な甘さをお楽しみいただけます。

販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～



■惣菜

●【新作】九頭竜まいたけのグリルサラダ 1,944 円

肉厚でしっかりとした食感がありながら、みずみずしく香り豊かな味わいが特長の福井県産の九頭竜まいたけを使用しました。帆立貝や海老、かぼちゃ、いんげんと合わせフレンチドレッシングでさっぱりと仕上げた、メイン料理としても食べ応えのあるグリルサラダです。

販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）



●【リニューアル】ポテトグラタン 1,080 円

ごろっとした角切りポテトに、クリームと濃厚なチーズを合わせて仕上げたコク深いグラタンです。生クリームにニンニクを加え、ポテトとスライスした玉ねぎを煮込み、パルミジャーノチーズをたっぷりとかけて焼き上げました。肉料理の付け合わせとしてもおすすめです。

販売期間：2025 年 9 月 1 日（月）～

