

2026 年（令和 8 年）8 月 27 日

国際的製菓コンクール優勝記念ケーキ「ウィークエンド ショコラ オランジュ」や
秋の味覚を堪能する新作・限定メニューが登場

ガルガンチュワ 秋のおすすめ商品

帝国ホテル 東京 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



「ウィークエンド ショコラ オランジュ」(左)

「タルト オ レザン」(右上)「洋梨のクイニーアマン」(右下)

帝国ホテル 東京は、実りの秋を鮮やかに彩るスイーツやベーカリー商品、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 2026 年 9 月 1 日 (火) より順次販売いたします。



注目商品は、2026 年 4 月にアジア 8 か国のトップパティシエが技術を競う国際コンクール「Asian Pastry Cup 2026」にて、帝国ホテルのペストリースタッフを含む日本代表チームが優勝を果たした際に大会で披露したデザートを、テイクアウト用にアレンジした「**ウィークエンド ショコラ オランジュ**」です。その他にも、3 種のブドウとブルーベリーを使用した「**タルト オ レザン**」や、「**かぼちゃのチーズケーキ**」などの新作ケーキ、ベーカリーからは「**洋梨のクイニーアマン**」など、秋ならではの食材を使用した品々がラインアップいたします。
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

期 間 : 2026 年 9 月 1 日 (火) より開始

※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 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

8:00～20:00

※ペストリー商品、ベーカリー商品、惣菜品は 11:00～19:00

TEL. 03-3539-8086 (受付時間 11:00～19:00)

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ください】

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

■新商品

【ペストリー】

●国際的製菓コンクール優勝記念ケーキ ウィークエンド ショコラ オランジュ 1,296 円

2026 年 4 月にシンガポールで開催された国際コンクール「Asian Pastry Cup 2026」。アジア 8 か国のトップパティシエが技術を競う中、帝国ホテルのペストリースタッフを含む日本代表チームが優勝しました。本商品は、その大会で高い評価を得たデザートを取アウト用にアレンジした記念ケーキです。サクサクとした軽やかなメレンゲ生地にグランマルニエシロップで風味付けをしたしっとりとしたチョコレート生地、爽やかなオレンジのコンフィチュール、ヘーゼルナッツのガナッシュを重ね、艶やかなグラサージュで包み込みました。オレンジ風味のチョコバタークリームとチョコレートが華やかさを添えています。層ごとに異なる食感が楽しめる、リッチな味わいのケーキです。



販売期間：2026 年 9 月 5 日（土）～11 月 29 日（日）※土・日限定販売

Asian Pastry Cup（アジアン・ペストリー・カップ）

2 年に一度シンガポールで開催される国際的な製菓コンクール。今年は 2026 年 4 月 21 日～23 日（木）に開催され、上位国はフランス・リヨンで 2027 年 1 月に行われる製菓界最大の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2027」への出場権が与えられます。

●タルト オ レザン 1,890 円

3 種のブドウとブルーベリーをあしらった、華やかなケーキ。タルト生地に、アーモンドクリーム、ブドウのコンフィチュール、カスタードクリームを重ねた上に、色鮮やかなブドウとブルーベリーを敷き詰め、ブドウのジャムを塗って仕上げました。瑞々しいブドウの爽やかな酸味と甘み、コク深いカスタードクリームとのハーモニーをお楽しみいただけます。



販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～ 9 月 30 日（水）

●かぼちゃのチーズケーキ 1,296 円

かぼちゃのやさしい甘みとなめらかな口どけが特長のチーズケーキです。アクセントにシナモンとナツメグを効かせ、香ばしいかぼちゃの種を混ぜ込んだシュクレ生地と合わせました。

販売期間：2026 年 10 月 1 日（木）～ 10 月 31 日（土）



●グラサージュ ショコラ フランボワーズ

（直径 12cm） 5,184 円

濃厚なチョコレートとフランボワーズの酸味が調和したケーキ。グランマルニエシロップで風味付けをしたチョコレート生地、フランボワーズペパン（フランボワーズの種入りコンフィチュール）とガナッシュを重ね、グラサージュショコラで艶やかに仕上げました。記念日やお祝いなどの特別な日を華やかに彩ります。

販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～



●マカロンアソート 2,970 円（5 種 5 個入）

果実の旨味が詰まった、秋限定フレーバーのマカロンアソートです。きらびやかな金箔が輝く華やかなマカロンは、大切な方への贈り物にも好適です。

販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）

※フレーバーは箱の中手前から、りんご、マロン、洋梨&紅茶、いちじく、さつまいも



フレーバー	フィリング
りんご	さっぱりとした甘さとりんごの果肉感を感じるコンフィチュール
マロン	芳醇でほっくりとした甘みの栗風味のバタークリームと細かく刻んだ栗
洋梨&紅茶	アールグレイのマカロン生地、洋梨が香るホワイトチョコレートガナッシュ
いちじく	いちじくの果肉感をしっかりと感じるコンフィチュール
さつまいも	やさしい甘さのさつまいも風味のバタークリームと細かく刻んださつまいも

【ベーカリー】

●洋梨のクイニーアマン 1,080 円

バニラが香る洋梨のコンポートとメープル風味のアーモンドクリームを、サクサクとしたクロワッサン生地で包んで焼き上げました。楓の木をモチーフにした繊細な木目模様が美しいクイニーアマンに、紅葉をイメージしたクッキーをあしらった、秋の訪れを感じさせる一品です。

販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～



【惣菜】

●合鴨ローストと根菜のピラフ 山椒風味 2,700 円

さつまいもやれんこんなどの根菜を合わせたピラフに、山椒が香る特製ソースを絡めた合鴨ローストや春菊の天ぷら、舞茸などを乗せました。洋食の製法に和の食材を掛け合わせた、秋の味覚を一度にお楽しみいただける和洋折衷の一品です。

販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）



■季節を彩るおすすめ商品

●十五夜ショートケーキ（直径 12cm）5,940 円

2026 年の中秋の名月（9 月 25 日）にちなんだ特別なショートケーキです。お月見にちなみ、「月と人との結びつきを強める」とされるツル性のブドウの一種シャインマスカットをふんだんに使用しました。

アルコール不使用のため、お子様もお楽しみいただけます。

※ご予約は店頭、お電話またはインターネットより承ります。

※受取りご希望日の 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）。

販売期間：2026 年 9 月 19 日（土）～9 月 25 日（金）

