

2026 年（令和 8 年）10 月 29 日

年末年始におすすめの中国惣菜のお祝い膳が登場！

ホテルショップ「ガルガンチュワ」 冬のおすすめ商品



＜新作＞ ウーファーライリンメン 五福来臨門 中国惣菜 お祝い膳

帝国ホテル 東京は、この冬におすすめの惣菜、ベーカリー商品、ペストリー商品を、
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 11 月 1 日
(日) より順次販売いたします。



注目商品は、新商品の「^{ウーフーライリンメン}五福来臨門 中国惣菜 お祝い膳」。鮑の老酒漬けや海老の
チリソースなど、祝いの席にふさわしい 10 品を詰め合わせました。5 つの幸福を願う
縁起のよいお祝い膳が、新しい年の門出を祝う食卓を華やかに彩ります。

また、ベーカリーからは、「Cadeau (カドー)」が登場します。フランス語で「プレゼ
ント」を意味する名の通り、ギフトボックスを思わせる心弾む見た目に仕上げました。
クリスマスから年末年始にかけての贈り物や集いのひとときにおすすめの一品です。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワ 冬のおすすめ商品 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

※惣菜、ベーカリー、ペストリー各商品の販売は 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いただけます】

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

【惣菜】

〈新作〉^{ウーファーライリンメン}五福来臨門 中国惣菜 お祝い膳（2名様用）16,200円

帝国ホテル 大阪の直営レストランである中国料理

「ジャスミンガーデン」で長年シェフを務めた畑 繁良が監修する特別なお祝い膳です。

商品名の「五福来臨門」は、“5つの福（長寿・富貴・康寧・好徳・善終）が家に訪れる”という、中国で春節（旧正月）などのおめでたい時期に家族の繁栄を願う言葉に由来します。ご家族が集まる特別なひとときに、多くの幸福が訪れますようお願いを込めて仕立てました。日本の年末年始はもちろん、春節のお祝いまで、大切な方々と囲むハレの日の食卓にふさわしい彩り豊かな味覚をお届けいたします。



【長寿：健やかな生涯】

不老長寿を象徴する桃の「菓子」、骨を健やかに保ち気力を補う長寿食材とされる軟骨を使用した「豚バラの軟骨の焼き豚」

【富貴：財運・豊かな暮らし】

昔の貨幣（元宝）をかたどる「鮑の老酒漬け 有馬山椒肝添え」、財産の豊かさを意味する黄金色の「サツマイモ レモン煮」、「数の子の紹興酒漬け」

【康寧：無病息災・心身の健康】

体に潤いを与えるクラゲを使用した「クラゲの冷製 レモン風味」、厄除けの意を持つ“白”の大根を使った、健やかな日々への祈りを込めた「トラウトサーモン絹田巻」、不安を和らげ心身を整える「ペカンナッツの飴焚き」

【好徳：人徳・善行】

万物を潤す「水」の徳を宿すとされる“黒”を纏った「黒糖ローストポーク」

【善終：天寿を全うする平穏】

人生の円熟期を美しく彩る紅色をまとった「海老のチリソース」

〈写真上段 左から〉

サツマイモ レモン煮、菓子（寿桃）、黒糖ローストポーク、豚バラ軟骨の焼き豚、クラゲの冷製 レモン風味、トラウトサーモン絹田巻、数の子の紹興酒漬け

〈写真下段 左から〉

鮑の老酒漬け 有馬山椒肝添え、ペカンナッツの飴焚き、海老のチリソース

販売期間：2026 年 12 月 28 日（月）～2027 年 2 月 11 日（木・祝）
予約受付期間：お受け取り希望の 7 日前まで

【ベーカリー】
〈新作〉Cadeau（カドー）1,188 円

フランス語で「プレゼント」を意味するその名の通り、ギフトボックスのような愛らしい見た目に心弾む一品です。香ばしいガレット・ブルトンヌ*とオレンジの風味を、まとったサルタナレーズン、りんごのコンポートを赤い縞模様が美しいクロワッサン生地で包み、焼き上げました。サクッとした食感とともに、フルーツの豊かな味わい、ガレット・ブルトンヌの芳醇なバターの香りと程よい塩味が広がります。



*ガレット・ブルトンヌ：フランスのブルターニュ地方を発祥とする、バターと塩味を効かせた厚焼きのサブレ

販売期間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 11 日（月・祝）

【ペストリー】
〈新作〉マカロンアソート（5 種 5 個入）3,186 円

季節の食材とスパイスの香りを活かした、冬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装いは、大切な方への贈り物にも好適です。



販売期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
※フレーバーは箱の中手前から、スペキュロス、ピスタチオ、苺、ショコラ、柚子

フレーバー	フィリング
スペキュロス	シナモンなどのスパイスが香るベルギーの伝統的なクッキーをバタークリームと合わせました。
ピスタチオ	ピスタチオ風味のバタークリームに、ローストしたピスタチオを合わせました。ピスタチオの香ばしさと、バタークリームのまろやかな味わいが調和します。
苺	苺の甘酸っぱさを活かしたジャムに、セミドライの苺を合わせました。苺の果肉感と甘みをお楽しみいただけます。
ショコラ	濃厚なビターチョコレートのガナッシュとほのかな甘みのマカロンの生地が織りなす味わいが絶妙です。
柚子	柚子風味のガナッシュに、食感のアクセントとして柚子のコンフィチュールを合わせました。

■季節のイベント向け商品

ガレット デ ロワ（直径 18cm） 5,508 円

フランスで新年のお祝いに、家族や友人と切り分けて食べる伝統菓子です。伝統的なレシピを忠実に守りながら、口当たりなめらかなアーモンドクリームと、フランス産バターが香る風味豊かな軽い食感のパイ生地で仕立てており、シンプルながら奥深い味わいをお楽しみいただけます。

アイシングクッキーをモチーフにしたフェーブが一つと、紙製の王冠が一つ付きます。（フェーブの種類は選べません）

販売期間：2026 年 12 月 28 日（月）～2027 年 1 月 31 日（日）

予約受付期間：お受け取り希望日の 3 日前まで

