NEWS RELEASE

帝国ホテル

https://www.imperialhotel.co.jp

2026 年（令和 8 年）11 月 9 日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」開店 55 周年記念
1975 年エリザベス 2 世女王陛下訪日時の名作料理をご家庭で

【新商品】
海老と舌平目のグラタン
“ガルガンチュワ”風

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」
販売期間：2026 年 11 月 12 日（木）～2027 年 3 月 31 日（水）



海老と舌平目のグラタン“ガルガンチュワ”風

帝国ホテル 東京は、ホテルの伝統メニュー「車海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」をご自宅でもお楽しみいただけるようにアレンジした新作惣菜「海老と舌平目のグラタン“ガルガンチュワ”風」を、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて11月12日（木）より販売いたします。

◇

「車海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」は、1975年に英国のエリザベス2世女王陛下が来日された際に総料理長の村上信夫が考案した、帝国ホテルで長年愛される名作料理です。ホテルショップ「ガルガンチュワ」が開店 55 周年を迎えるにあたり「ホテルの味をご家庭で」というオープン当時からの変わらぬ想いをこの特別なメニューで体現すべく、幾度もの試作を経て、新たな一品として仕立て上げました。

概要は次のとおりです。

□「海老と舌平目のグラタン“ガルガンチュワ”風」概要



白身魚を使用したクネル（すり身）に海老を合わせ、ふっくらと蒸し上げた国産の舌平目で包み、魚介の風味豊かな特製のグラタンソースをかけて仕上げた一品です。別添えのアメリケーヌソースを合わせることで、海老の香ばしい旨味とソース濃厚なコクが重なり、帝国ホテル伝統の味わいが広がります。
ご自宅でお召し上がりいただく瞬間まで美しさを保てるようドーム型に仕立てるとともに、魚介本来の豊かな味わいを最大限引き出すため、グラタンソースの量や濃度を追求しました。
特別な日のディナーや、大切な方のおもてなしにもおすすめです。

価　　格：3,024円　※消費税込み
販売期間：2026年11月12日（木）～2027年3月31日（水）
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）

帝国ホテル伝統メニュー「車海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」



1975 年 5 月 9 日、エリザベス 2 世女王陛下とフィリップ殿下ご夫妻が来日された際、帝国ホテルで開かれた午餐会のために考案された一皿です。

当時メニューを任された第 11 代料理長・村上信夫（のちの初代総料理長）は、料理の開発にあたり英国大使館を通じて、女王陛下の好物について情報収集を行いました。大使館から得た情報は「何でも召し上がるが、特にドーバー海峡で獲れる舌平目や海老といった魚介類がお好きである」という内容でした。そこで英国と同じ島国である日本の海の幸のすばらしさもぜひ女王陛下に知っていただきたいと、試行錯誤の末に生み出されたのが「車海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」です。

女王陛下をお迎えするにあたり、当時の社長であった大野勝巳が大使館を通じて女王陛下に因んだ料理名の命名を願い出たところ、フランス語の「レーンヌ・エリザベス」（エリザベス女王）と名付けることが許されました。

当日の午餐会において、女王陛下は何ひとつ残されることなくきれいに召し上がり、その姿は何よりの賛辞として当時の料理人たちの大きな誇りとなりました。半世紀以上にわたり受け継がれてきた本料理は、現在もウエディングメニューにおいて不動の人気を誇るとともに、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」、本館 1 階「パークサイドダイナー」、およびルームサービスにてお召し上がりいただけます。