



爽やかな季節にぴったりのスイーツや料理を テイクアウト ホテルショップ「ガルガン チュワ」 初夏の魅力あふれる新商品

株式会社帝国ホテル

2022年05月09日

帝国ホテル 東京は、初夏にぜひお召し上がりいただきたい爽やかな味わいのスイーツやベーカリー、惣菜を、帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて期間限定で販売いたします。



ホテルメイドならではの本格的な味わいはもちろん、見た目の美しさも追求した季節商品

概要は次の通りです。

ガルガンチュワの初夏限定グルメ 概要

期 間 : 2022年5月1日(日)より
※商品によって販売期間が異なります。

販売場所 : 帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
10:00~19:00 ※5月9日現在
TEL. 03-3539-8086

商品概要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

■スイーツ

【販売期間】5月1日(日)~ 終売日は商品によって異なります。

【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」

●【新作】シュー “アンベルセ” ~マンゴー~ 1,800円



上品なサフランの香り漂うシュークリームです。

濃厚な甘みのマンゴー、キャラメリゼしたパイナップル、カスタードクリームを閉じ込め、スライスしたマンゴーを贅沢に飾りつけました。

サフランの香りをアクセントに効かせた、マンゴーとパッションフルーツのジュレとともにお召し上がりいただくと、素材の味が引き立ち、味わいの変化もお楽しみいただけます。

※販売期間: 5月1日(日)~8月31日(水)

●【新作】パッションフルーツ 1,700円



見た目から中身まで、本物の“パッションフルーツ”を思わせるような驚きのスイーツです。

オリーブオイルやローズマリーなどで香りづけしたパッションフルーツのジュレをクリームで包み、チョコレートでコーティングしました。

パッションフルーツそのものを食べているかのようなフレッシュな味わいをお楽しみください。

※販売期間：5月1日(日)～7月31日(日)

●【新作】メレンゲ “ニューアージュ” ～シトロン～ 1,600円



通常のレモンの2～3倍の大きさで、皮の苦みが少なく皮ごと美味しく食べられる八丈島産の「八丈フルーツレモン」の魅力が凝縮した、初夏にふさわしいデザートです。

八丈フルーツレモンの特徴を最大限に生かすため、“爽やかな香りのジュレ” “濃厚なクリーム” “軽やかな食感のムース” を様々な調理方法で丁寧に仕上げ、口どけの良いメレンゲで包みました。

この季節しか味わえない特別なスイーツです。

※販売期間：5月9日(月)～

●【新作】マカロン3種 (抹茶/レモン/パッションフルーツ) 各400円

ご自宅用や手土産にも人気のマカロンに、この季節限定のフレーバーが3種登場しました。

マカロンはトラディショナルなフレーバーから、料理を思わせるようなフレーバーまで全10種類を取り揃えております。

お好みのフレーバーを専用のギフト箱に詰め合わせることも可能です。

<マカロン ギフト箱> 5個用 400円、10個用500円、20個用 900円



・マカロン (抹茶)

※上記写真(左)内の、濃い緑色のマカロン

濃厚な宇治抹茶のガナッシュをはさみ、表面に3色のチョコレートで柄を施して仕上げました。

・マカロン (レモン)

※上記写真(右)内の、黄色と白色のマカロン

自家製のレモンコンフィチュールとバタークリームをはさみました。コンフィチュールは皮の食感を残しており、爽やかな酸味とほどよい苦みを感じられます。

・マカロン (パッションフルーツ)

※上記写真(右)内の、黄色と紫色のマカロン

フレッシュのパッションフルーツとジュレをあわせ、バタークリームとともにささみました。パッションフルーツの特徴である爽やかな酸味や、パッションフルーツシードの粒々とした食感もお楽しみください。

販売期間：3種ともに5月1日(日)～

■ベーカリー

【販売期間】5月1日(日)～ 終売日は商品によって異なります。

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA (エписリー ガルガンチュウ)」

●【新作】オニオン 880円



瑞々しい厚切りのオニオンを味わえるブリオッシュです。

オリーブオイルでコンフィにすることで甘みを引き出したオニオンは、コクのあるチーズクリームやグリエールチーズとの相性が絶妙です。

ほのかに香るニンニクの風味が食欲をそそります。

※販売期間：5月11日(水)～6月30日(木)

●【新作】スリーズ 1,100円



バターの香り豊かなサクサクとした生地に、チェリーのクリームやジャムを重ね、キルシュが香る国産のさくらんぼを贅沢にのせました。

国産のさくらんぼの美味しさを堪能できる、この季節ならではのブリオッシュです。

※販売期間：5月1日(日)～6月30日(木)

●【新作】アプリコット 800円



カソナード*でソテーし味わい深く仕上げたアプリコットやクリーム、アマレット*を染み込ませたスポンジを包んで焼き上げ、トッピングに白ワインが香るアプリコットを飾りました。甘酸っぱいアプリコットと口どけの良いクリームが相性の良い一品です。

*カソナード…サトウキビ100%で作られる、フランス産のブラウンシュガー。

*アマレット…アプリコットのリキュール。

※販売期間：5月1日(日)～6月30日(木)

●【新作】シトロソ 700円



国産レモソの爽やかな香りが広がる口どけの良いブリオッシュです。レモソの皮を混ぜ込んだ生地に、レモソの酸味を引き立たせたクリームやアイシングをあわせました。味わいのアクセソトとして、レモソとライモソの皮をトッピングしています。

※販売期間：5月1日(日)～8月31日(水)

●【新作】パン・オ・ショコラ・オランジュ 650円



グランマルニエの香るオレンジクリーム、フランス産のオレンジピール、チョコレート包んで焼き上げた、爽やかなオレンジの風味が広がるパン・オ・ショコラです。

※販売期間：5月1日(日)～8月31日(水)

●【新作】エキゾチックグロフ 750円



マンゴーやパイナップルを、口どけの良いクリームや白ワイン漬けにし、ふんわりとした生地に巻き込んで焼き上げました。

中央のくぼみには、パッションフルーツの酸味を引き立たせたキャラメルやジャムを入れ、パッションフルーツシードの粒々とした食感もお楽しみいただけます。

南国のトロピカルな味わいを堪能できるクグロフです。

※販売期間：5月1日(日)～8月31日(水)

●【新作】抹茶のパブカ (2枚入り) 550円



プレーンと抹茶入りのブリオッシュ生地2種と、抹茶クリームを織り交ぜた、断面が美しい一品です。

上面には、マカロン生地と刻んだローストアーモンドをトッピングしてカリカリとした食感に仕上げている。抹茶の濃厚な味わいととも、しっとりとした生地との食感のコントラストもお楽しみいただけます。

※販売期間：5月1日(日)～6月30日(木)

●【新作】パネトーネ ～アプリコットオレンジ～ 3,500円



自家製発酵種を使用し、時間をかけて発酵熟成させた口どけの良いしっとりとした生地に、オレンジピールとセミドライアプリコットを加えてふんわりと焼き上げました。

セミドライアプリコットは、ローズマリー入りのブランデーに漬け込み、香り良く深みのある味わいが楽しめます。生地には「パネトーネ」発祥の地・イタリアの潮流を取り入れて、オレンジペーストやグランマルニエを加え、さらにイタリア産のピスタチオペーストを練り込み色鮮やかに仕上げました。

パネトーネは日持ちがするため、贈り物にもおすすめです。

※販売期間：5月1日(日)～6月30日(木)

●マカダミアナッツのプチパン (5個入り) 650円



フランスパン生地に香ばしいマカダミアナッツを混ぜ込んで焼き上げました。ほどよい塩気とマカダミアナッツのほのかな甘味がお食事にも合

うづパンです。

※販売期間：5月1日(日)～6月30日(木)

●【新作】フルーツロール 1,300円



フルーツロールが夏らしくリニューアルいたしました。生クリームを絞ったホワイトブレッドに、角切りのキウイフルーツとパイナップルを入れた、口当たりの軽いフルーツロールです。

※販売期間：5月1日(日)～8月31日(水)

■惣菜

【販売期間】5月1日(日)～ 終売日は商品によって異なります。

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA (エписリー ガルガンチュウ)」

●【新作】ローストポーク カチャトーラソース 1,200円 (100g)



低温でじっくりと火を通し、やわらかく仕上げたローストポークに、アンチョビとローズマリーをベースに白ワインビネガーを効かせた、酸味のある爽やかなソースをあわせました。

軽く温めていただくと、ソースの香りが引き立ち、より美味しくお召し上がりいただけます。

「カチャトーラ」とは、イタリア語で「猟師風の料理」という意味のイタリア料理で、本商品のようにビネガーやアンチョビなどを効かせたキレのある味わいの「ローマ風」と、トマトをベースにした「トスカーナ風」があります。

※販売期間：5月1日(日)～6月30日(木)

●【新作】真鯛のアクアパッツァ 1,200円 (100g)



愛媛県産の鯛をメインに、海老やムール貝、トマトなどを、魚介の出汁とともに煮込んだ具たくさん一皿です。

オリーブオイルの香りを引き立たせた、これからの季節にぴったりのさっぱりとしたソースは、白ワインと一緒に楽しみいただくのもおすすめです。

※販売期間：5月1日(日)～8月31日(水)

●【新作】蟹と鮑のピラフ 2,700円



貝の出汁を入れて炊いたバターライスに、生海苔と野菜をあわせた、磯の香りが広がるピラフです。紅ズワイガニや柔らかく蒸し上げた鮑などを、華やかに盛り付けました。

※販売開始日：5月1日(日)～6月30日(木)

●シーフードマリネ 1,300円



4種類のシーフード（帆立貝、イカ、海老、たこ）に、ズッキーニやカリフラワーなどの具材をあわせ、爽やかな酸味が特徴のフレンチドレッシングで仕上げました。

本商品は、本館17階のブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」でもご提供しています。

※販売期間：5月1日(日)～8月31日(水)