



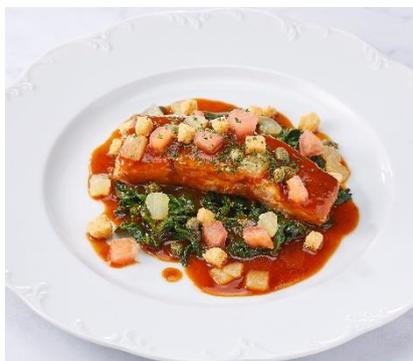
2024年（令和6年）12月19日

「ガルガンチュワ」冬のおすすめ商品

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

販売開始日：2024年12月26日（木）

和テイストのマカロンアソートが初登場！
節分や桃の節句を彩る商品もラインナップ



帝国ホテル 東京は、冬におすすめのスイーツや惣菜、パンを、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」にて期間限定で販売いたします。



新年のご挨拶や手土産におすすめの和テイストの「マカロンアソート ～和～」 「シヨコラ フレ ～柚子～」が新登場。このほか、冬の季節に美味しい「平目のムニエル グルノーブル」 「ソーセージと牛タンのシュークルート」をご用意いたします。

また、節分におすすめの東京料理長 杉本 雄監修「フレンチ恵方巻/ローストビーフ」が今年も登場するほか、ピンクの色合いと金箔が華やかな新作の「ひなまつり苺ロールケーキ」の予約受付も開始いたします。

□ガルガンチュワ 冬のおすすめ商品

期 間 : 2024年12月26日(木)～期間限定

※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・ベーカリー・惣菜は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

商品の詳細は、公式HPからもご覧いただけます。

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

■冬のおすすめ商品

●【新作】マカロンアソート ～和～【5種 計10個入】 4,968円

全種類和テイストの新作5種類を詰め合わせた、新年のご挨拶や手土産におすすめのマカロンアソートです。



販売期間：2024年12月26日(木)～2025年2月28日(金)

※フレーバーは左から、柚子、^{あんバター}餡牛酪、胡麻、柿、焙じ茶

フレーバー	説明
柚子	柚子のピューレに、食感のアクセントとして柚子の皮を合わせたジャムを挟みました。柚子の爽やかな香りと味わいがお楽しみいただけます。
餡牛酪	塩味を効かせたバタークリームと、ふっくらとした丹波大納言のかのこ豆を挟みました。塩味と甘味のバランスが絶妙な一品です。
胡麻	胡麻風味のバタークリームと、黒胡麻のプラリネを挟みました。口いっぱいに香ばしい胡麻の風味が広がります。上面の生地にも黒胡麻を練り込み、胡麻の味わいをお楽しみいただけます。
柿	酒粕入りのバタークリームに、あんぼ柿を合わせて挟みました。酒粕ならではの甘味とまろやかな柿の味わいが調和した一品です。
焙じ茶	焙じ茶を煮出したクリームを使用し香りや味わいを閉じ込めた、口どけの良いガナッシュを挟みました。上面の生地にも焙じ茶を練り込み、香り高く仕上げています。

●【新作】ショコラ フレ ～柚子～ 【16個入】 3,240円

香り高く爽やかな甘味が特長とされる京都水尾の希少な柚子を使用した、口どけなめらかなショコラです。柚子のフルーティーな味わいが引き立つよう、ホワイトチョコレートを使用し、柚子の皮を煮出し香りづけした生クリームと果汁を合わせてガナッシュに仕上げました。100箱限定で販売いたします。



販売期間：2025年1月10日（金）～2月14日（金）

※なくなり次第販売を終了いたします。

●【新作】平目のムニエル グルノーブル 3,672円

冬の寒い時期に脂がのって美味しさが増す国産の平目を、外側はサクッと、中はふっくらとした食感に焼き上げました。トマトやケッパー、クルトン、パセリ、レモンを添え、彩り鮮やかに仕上げています。焦がしバターを加えたフンドヴォーベースの深みのあるソースが、淡泊でありながら濃厚な味わいの平目の美味しさを引き立てます。



販売期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

●【新作】ソーセージと牛タンのシュークルート 2,700円

フランス・アルザス地方を代表する郷土料理です。ジューシーなソーセージと柔らかくしっとりとした食感の牛タンに、塩漬けにしたキャベツを合わせました。ソーセージはノンスモークタイプのさっぱりとした味わいのニュールンベルガーと、ジューシーで重厚な食感が楽しめるあらびきフランクの2種類を使用しています。肉の旨味とキャベツの酸味が織りなす味わいは、辛口の白ワインやビールによく合います。



販売期間：2025年1月10日（金）～2月28日（金）

■季節のイベント「節分」「ひなまつり」におすすめの商品

●【新作】ひなまつり苺ロールケーキ 4,320円（長さ約18cm）

まるごとの苺とピスタチオのクリームをふんわりとした生地
地で巻き、さらに桜が香るお餅の生地を合わせました。
ロール生地とお餅の生地の間には、桜の塩漬けをアクセ
ントに挟んでいます。お子さまの健やかな成長を願うひなま
つりのお祝いに、ご家族皆さままでお楽しみいただけます。



販売期間：2025年2月21日（金）～3月3日（月）

※2/21（金）～2/28（金）は事前予約制で販売し、3/1（土）～3/3（月）は数量限定
で店頭販売も行います。

※12/26（木）から予約を開始いたします（予約は受取ご希望日の5日前まで）。

●フレンチ恵方巻/ローストビーフ 3,240円（長さ約12.5cm、1名様向け）

2025年の節分は2月2日（日）。2023年の初登場からご好
評をいただいている東京料理長 杉本 雄監修の「フレンチ
恵方巻/ローストビーフ」が本年も登場いたします。



販売期間：2025年1月31日（金）～2月2日（日）

※1/31（金）～2/1（土）は事前予約制で販売し、2/2（日）は数量限定で店頭販売も
行います。

※12/26（木）から予約を開始いたします（予約は受取ご希望日の7日前まで）。