

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025年（令和7年）9月11日

クリスマスも、帝国ホテルの味をご家庭で

インペリアルクリスマス 2025

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間：10月1日（水）～受取ご希望日の5日前 18:00 まで

商品お渡し期間：12月19日（金）～12月25日（木）



赤と白を基調にした新作のクリスマスケーキから定番ケーキまで多彩なラインナップをご用意

帝国ホテル 東京は、ホリデーシーズンを帝国ホテルの味とともに楽しみいただける商品を、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて12月19日（金）から25日（木）まで販売いたします。（ご予約承り期間：10月1日（水）～お受取り希望日の5日前18：00まで）



2025年のクリスマスは、ケーキやパンはもちろん、食卓を彩る惣菜やギフト向きのチョコレート、オンラインショップ・通信販売で購入できる商品まで幅広く取り揃えております。

ケーキは、別添えのトッピング用パーツを飾り付けて楽しむことができるクリスマスリース型の「ルリアン」、クリスマスらしい赤と白を基調とした色合いの「ノエルブラン」、チョコレートムースケーキに愛らしい表情をデザインした「赤鼻のトナカイ」の新作3種と、「クリスマスショートケーキ」「ブッシュドノエル」の定番2種をご用意いたします。

クリスマスブレッドは、ホームパーティーにぴったりなミニサイズのパン8種を詰め合わせた新登場の「クリスマスブレッドアソート」、新しい製法でお届けする進化した「パネトーネ」と「パンドーロ」など計5種をご用意いたします。

惣菜は、帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄監修の「黒毛和牛のローストビーフ」や、ワインやシャンパンとともにお召し上がりいただきたい「クリスマスオードブル」など、お集まりの場にもふさわしいメニュー5種をご用意いたします。

そのほか、毎年ご好評いただいているクリスマスシーズン限定の「ボンボン ショクラ『ノエル』」など、ギフトにおすすめの商品もご用意いたします。

概要は次の通りです。

□インペリアルクリスマス 2025 概要

販売場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間： 2025年10月1日（水）～受取ご希望日の5日前18：00まで

商品お渡し期間： 2025年12月19日（金）～12月25日（木）

ご予約・お問い合わせ： ・ホテルショップ「ガルガンチュワ」へのご来店でのご予約

・クリスマスご予約専用ダイヤル 03-3539-8026

（受付時間 11:00～18:00）

・ホームページ（クレジットカード決済のみ）

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/seasonal/imperial-xmas-2025>

※価格はすべて消費税込

《ケーキ（全5種）》

●【新作】ルリアン 38,880円 ※20台限定

【直径 約24cm、8～10名様用】

ルリアンはフランス語で「つながり、絆、縁」を意味します。人と人との心をつなぎ、温かいご縁をつなぐようなケーキになってほしいという願いを込めて名付けました。なめらかなバニラムースの中に苺、マンゴー、ピスタチオの球体状のムースとコンフィチュールを閉じ込め、色とりどりのフルーツやムース、チョコレート、マカロン、食用花でデコレーションしました。カットする場所によって、異なるフレーバーをお楽しみいただけます。

また、別添えで、パティシエが心を込めて手作りするサンタクロースの人形や、アイシングクッキー、チョコレートのトッピングをご用意いたしました。ご家族やご友人とご一緒に飾り付けをお楽しみいただけます。



飾り付け前 左下が別添えのトッピング用パーツ



飾り付けイメージ

●【新作】ノエルブラン 7,128円

【長さ 約18cm、高さ 約7cm（トッピング除く）、3～4名様用】

ラズベリーとチョコレートを飾り、赤と白を基調にクリスマスらしく仕上げたケーキです。ビスキュイに、苺のムースと苺のコンポートを重ねて、マスカルポーネとホワイトチョコレートのムースで覆い、表面にホワイトチョコレートを吹き付けて仕上げました。ふんわりと軽い食感に仕上げたマスカルポーネムースのクリーミーな味わいと、苺の豊かな甘味が特長です。



●【新作】赤鼻のトナカイ 1,458円【直径 約7cm、1名様用】

※12月1日（月）～12月25日（木）は店頭販売も行います。

愛らしい表情のトナカイをデザインした、お子様も安心してお召し上がりいただける、アルコールフリーのチョコレートムースケーキです。シュクレにビスキュイショコラを重ね、その上にバニラクリームと粒感を残したミックスベリーのコフィチュールを合わせ、口どけの良いチョコレートムースで閉じ込めました。マカロンとチョコレートでトナカイの顔を表現しています。



●ブッシュドノエル 6,696円【長さ 26cm、8～10名様用】

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届けいたします。コーヒーとキャラメルをベースをバタークリームに合わせ、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子のサンタクロースとキノコをかたどったメレンゲなどを添えて可愛らしく仕上げています。



●クリスマスショートケーキ

(2～3名様)【直径 12cm】6,048円

(4～6名様)【直径 15cm】7,452円

(6～8名様)【直径 18cm】9,504円

しっとりとしたスポンジ生地に苺を挟み、生クリームで美味しさを閉じ込めた不動の人気ナンバーワンを誇るクリスマスケーキに、帝国ホテル135周年のロゴプレートをおトッピングしました。アルコールフリーで、お子様からご年配の方までみなさまでお召し上がりいただけます。クリスマスの楽しさがあふれるデコレーションパーツもすべてお召し上がりいただけます。



《クリスマスブレッド（全5種）》

●【新作】クリスマスブレッドアソート 5,616円

ガルガンチュワで人気のパイやクリスマスシーズン限定のパン8種類を、直径5～6cmのミニサイズで、ボックスに詰めてご用意いたします。さまざまな味わいをお楽しみいただけるので、ご家庭はもちろんホームパーティーの手土産にもおすすめです。

上段：左からカヌレ、フレーズ、

ブルーベリーパイ、アップルパイ

下段：左からチョコレートブリオッシュ、

クグロフ、ヌスシュトレン、シュトレン



●パネトーネ 4,212円【直径15.5cm】*配送可

※11月24日（月・休）から店頭販売開始

自家製発酵種を使用しじっくり発酵させた生地、オレンジペーストを混ぜ、さらに洋酒に漬け込んで果実の美味しさを引き立てたマスカットレーズン、オレンジピール、レモンピールを加えてふんわりと焼き上げました。製法と形状を見直し、さらに手間をかけることで実現した、とろけるような口どけと豊かな味わいが特長です。



●パンドーロ 2,916円【直径16.5cm】

※11月24日（月・休）から店頭販売開始

イタリア語で“黄金のパン”を意味する「パンドーロ」は、イタリアの伝統的なクリスマスブレッドです。バターと卵黄をふんだんに使用したしっとりとした生地、はちみつとマダガスカル産のバニラビーンズを練り込み、星の形に焼き上げました。別添えのバニラ風味の粉糖をたっぷり振りかけてお召し上がりいただけます。



●**シュトレン 大 6,804 円【長さ 22.5cm】／小 2,268 円【長さ 13cm】**

*** 配送可**

※11月17日（月）から店頭販売開始

ドイツの町・ドレスデンの伝統的なクリスマス菓子です。毎年登場を心待ちにするファンも多い帝国ホテルのシュトレンは、約2か月間洋酒にじっくり漬け込んだドライフルーツ（レーズン、サルタナレーズン、オレンジピール、レモンピール、イチジク）を、バター風味のしっとりとした生地につぶりと練り込み焼き上げました。薄くスライスして少しずつお召し上がりいただくと、時間とともに生地とドライフルーツがなじみ、味の変化もお楽しみいただけます。



●**ヌス シュトレン 5,940 円【長さ 22.5cm】 * 配送可**

※12月1日（月）から店頭販売開始

「ヌス」とは、ドイツ語でナッツを意味します。ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを、シュトレン生地巻き込んで焼き上げ、ラム酒が香るシナモン風味のアイシング（砂糖のシロップ）でコーティングしました。断面の渦巻き模様が美しい一品です。



《**惣菜（全5種）**》

●**黒毛和牛のローストビーフ（500g） 25,380 円**

2021年の発売以降、オンラインショップでご好評いただいている帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄監修の「黒毛和牛のローストビーフ」を、クリスマスメニューとして数量限定で冷蔵にて販売いたします。ランプ肉は赤身でありながらほどよい脂肪分があるため、柔らかく肉の旨味を堪能でき、お子様からご年配の方まで美味しくお召し上がりいただけます。マデラソースと簡単な調理方法でより本格的な味わいをお楽しみいただけるレシピを添えてご用意いたします。
※付け合わせの野菜は含まれておりません。



●クリスマスオードブル 25,380円 (2~4名様用)

サーモンマリネやポテトサラダなどの帝国ホテル伝統のメニューをはじめ、クリスマスにふさわしい見た目も華やかな料理をご堪能いただけるオードブルです。ワインやシャンパンとの相性も抜群で、瓶入りのキャビアはそのままお召し上がりいただくのはもちろん、ほかのメニューに添えて多彩なマリージュをお楽しみいただけます。



●蟹とほうれん草のキッシュ 3,348円

【直径 約 15cm】

ずわい蟹とほうれん草を使用したキッシュです。コクのあるふんわりとしたアパレイユとほうれん草のやさしい甘味が、ずわい蟹の旨味を一層引き立てます。



●ローストチキン (さつま若しゃも) 10,044円 (4~5名様用)

鹿児島県の地鶏として長年親しまれている「さつま若しゃも」を使用した、特別なローストチキンです。適度な歯ごたえと、“まるやか”と表現されるほどのやさしい味わいが特徴のさつま若しゃもを、ローズマリーとともにじっくりと焼き上げました。
※付け合わせの野菜は含まれておりません。



●オマール海老のグリル 5,400円

オマール海老1尾を爪まで使用した、魚介の旨味と風味をご堪能いただける一皿です。野菜とオマール海老の出汁をあわせた具沢山のソースとともにお召し上がりいただけます。



《チョコレート》

● ボンボン ショコラ「ノエル」 3,456円 (2種 計5個入り) * 配送可

※12月19日(金)～12月25日(木)は店頭販売も行います。

赤と緑のクリスマスカラーと金粉で仕上げた2種類のボンボン ショコラを詰め合わせました。

緑色の「エピス」は、ヘーゼルナッツのプラリネに5種類のスパイス(シナモン、ジンジャー、カルダモン、アニス、クローブ)を合わせた“ジンジャークッキー”をイメージしたショコラで、ほどよいスパイスの香りとザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

赤色の「フレーズ」は、苺のコンフィチュールと練乳のガナッシュを合わせた“いちごミルク”をイメージしたショコラで、甘酸っぱい苺とコクのある練乳の相性の良い味わいとなめらかな口どけをお楽しみいただけます。昨年もお好評をいただいた、クリスマスギフトにぴったりのボックスです。



オンラインショップ・通信販売限定商品

● 【新作】ルージュ 6,480円 (4～5名様用)

【直径 約 14.5cm】 (冷凍でお届けいたします)

甘さ控えめのブルーベリームースにコクのあるフロマージュムースを合わせ、赤いグラサージュで華やかに仕上げました。飽きのこないやさしい味わいのケーキで、様々な年代の方にお楽しみいただけます。

ご注文承り期間：10月17日(金)～12月22日(月)

商品お届け期間：11月1日(土)～12月28日(日)

※12月12日(金)～12月25日(木)の期間のお届けをご希望の場合は12月5日(金)までにご注文ください。

※冷蔵庫にて約10時間解凍してお召し上がりください。



●マロンケーキ 6,480円(4~5名様用)

【直径 約 14.5cm】(冷凍でお届けいたします)

渋皮栗のダイスカットを生クリームと合わせ、スポンジ生地で挟んだ毎年人気のケーキです。仕上げに、濃厚な和栗クリームを絞り、渋皮栗や生クリーム、ナッツ、チョコレートを飾り付けました。

ご注文承り期間：10月17日(金)～12月22日(月)

商品お届け期間：11月1日(土)～12月28日(日)

※12月12日(金)～12月25日(木)の期間のお届けをご希望の場合は12月5日(金)までにご注文ください。

※冷蔵庫にて約10時間解凍してお召し上がりください。



●ローストチキン(みちのく清流どり) 8,640円(4~5名様用)

(冷蔵でお届けいたします)

ローズマリーが香る、岩手県産のみちのく清流どりを使ったローストチキンです。1時間以上かけてじっくりと焼き上げることで、外は香ばしく中はしっとりとした食感に仕上げました。

ご注文承り期間：10月17日(金)～12月5日(金)

商品お届け期間：12月12日(金)～12月25日(木)

※付け合わせの野菜は含まれておりません。



ご注文・お問い合わせ：・帝国ホテル オンラインショップ

<https://onlineshop.imperialhotel.co.jp/>

・帝国ホテル 通信販売 0120-655044 (10:00～17:00)