

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）12 月 18 日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」 苺を使用したスイーツでショーケースを彩る 「苺 DAYS」を開催

このほか冬のおすすめ商品 第2弾も1月10日（土）から販売



「苺 DAYS」対象商品（一部）



「第16回メープルスイーツコンテスト」
最優秀賞受賞作品
「トロピカルメープルツリー」



「肉球チョコクリームパン（2個入）」

帝国ホテル 東京は、苺を使用したスイーツでショーケースを彩る「苺 DAYS」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」にて開催します。このほか、季節の食材を使った冬におすすめの商品 第 2 弾を 2026 年 1 月 10 日（土）から順次販売いたします。



「苺 DAYS」は 1 月 15 日が「いい いちご」の語呂合わせになることにちなみ、1 月 10 日（土）～15 日（木）の 6 日間限定で開催いたします。苺を使用したスイーツでショーケースを彩り、中でも「フルール フレーズ」や「苺のカスタードプディング」はこの期間限定での販売です。

また、「第 16 回メープルスイーツコンテスト」パン部門にて最優秀賞を受賞した「トロピカルメープルツリー」や 2 月 22 日の「猫の日」にあわせて、猫の肉球をモチーフにした「肉球チョコクリームパン（2 個入）」、冬のおすすめ商品の「仔牛のカツレツ ミラノ風フリッタータ添え」など多彩なラインナップをご用意いたします。

そのほか、「ガレット デ ロワ」や「フレンチ恵方巻／ローストビーフ」、「ひなまつりショートケーキ」など季節行事を彩る商品も揃えました。

概要は次の通りです。

「苺 DAYS」および「ガルガンチュワ 冬のおすすめ商品 第 2 弾」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 ※ペストリー、ベーカリー、惣菜品は 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ください】

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

■「苺 DAYS」／実施期間 2026 年 1 月 10 日（土）～15 日（木）

1 月 15 日が「いい いちご」の語呂合わせになることから、ショーケースに苺スイーツがずらりと並ぶ毎年人気のイベント「苺 DAYS」を 6 日間限定で開催いたします。対象商品は下記の通りです。※★のついた商品はこの期間限定の販売です。

●フルール フレーズ 1,944 円★

苺とホワイトチョコレートの口どけの良いムースケーキです。甘酸っぱいフランボワーズのコンフィチュールがアクセントになっています。

販売期間：2026 年 1 月 10 日（土）～1 月 15 日（木）



●苺のカスタードプディング 1,836 円★

卵の味わいやバニラビーンズの香りを活かした帝国ホテル伝統のカスタードプディングに、苺のクリームと甘酸っぱい苺のソースを合わせました。

販売期間：2026 年 1 月 10 日（土）～1 月 15 日（木）



●タルト フレーズ

【ホール（直径 15cm）】 6,480 円 【1 名様用】 1,944 円

サクサクとしたタルト生地、たっぷりの苺とコクのあるカスタードクリームを合わせ、アクセントにピスタチオを飾りました。
販売期間：【ホール】販売中 【1 名様用】 2026 年 1 月 1 日（木・祝）～



●ナポレオンパイ 1,566 円

ホテルショップ「ガルガンチュワ」開店当時から受け継がれる伝統の一品です。グランマルニエを効かせたカスタードクリームとサクサクとした食感のパイ生地、甘酸っぱい苺が調和しています。

販売期間：2025 年 12 月 26 日（金）～



●エクレア アンベルセ 1,404 円

赤いクッキー生地で覆ったシュー生地に、苺のコンフィチュールと苺のガナッシュ、カスタードクリームを詰めました。

販売期間：販売中～2026 年 1 月 15 日（木）



●**苺のミルクロール（長さ 18cm） 3,672 円**

まるごとの苺と濃厚なクリームを、甘酸っぱい苺のピューレをしみ込ませたしっとりとしたロール生地で巻きました。

販売期間：2025 年 12 月 29 日（月）～



●**ショートケーキ アニヴェルセル（生クリーム／直径 15cm） 6,372 円**

帝国ホテル伝統のショートケーキです。クリームを花びらのように華やかにデコレーションし、苺やフランボワーズ、金箔、バラの花びらを飾りました。

販売期間：販売中



詳細は、公式 HP からご覧いただけます。

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

■**ベーカリー**

●**第 16 回メープルスイーツコンテスト 最優秀賞受賞**

【**新作**】**トロピカルメープルツリー 1,080 円**

「第 16 回メープルスイーツコンテスト」パン部門の**最優秀賞受賞作品**を期間限定で販売いたします。

「楓の木」をモチーフにした、繊細な木目と艶やかなメープルコーティングが特長のクイニーアマンです。生地、バター、フィリングに異なる種類のメープルを使い分けており、一口目からメープルの芳醇な香りが広がります。パイナップルやマンゴー、パッションフルーツ、バナナなどのトロピカルフルーツが入っており、メープルの甘さとフルーツの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。



販売期間：2026 年 1 月 10 日（土）～2 月 28 日（土）

※「メープルスイーツコンテスト」は、日本の製菓・製パン業界における有望な職人の発掘と、カナダの伝統的な甘味料であるメープルシロップおよびメープルシュガーの可能性を広げることが目的に開催されるコンテストです。

●【新作】肉球チョコクリームパン（2個入） 864円

2月22日の「猫の日」にあわせて、猫にちなんだ商品を期間限定で販売いたします。ふんわりとしたパンに、猫の肉球を模したクッキー生地を重ね、チョコレートクリームを包み焼き上げました。

販売期間：2026年2月16日（月）～2月23日（月・祝）



●【新作】ポム 972円

バターの風味豊かなブリオッシュフィユテ生地で、カルヴァドスに漬け込んだりんごを一玉丸ごと丁寧に包み込みました。中心にはバニラ香るりんごペーストを加え、豊かな味わいに仕上がっています。

りんごの葉に見立てた薄いクッキーをのせ、見た目も「りんご」のように仕上げた一品です。

販売期間：2026年1月10日（土）～2月28日（土）



●【新作】紅茶とりんごのブリオッシュ 702円

アールグレイが香る生地、「紅玉」りんごのコンポートとアーモンドクリームを巻き込み、マカロン生地をのせて焼き上げたブリオッシュです。

紅茶の豊かな風味とりんごのほどよい酸味をお楽しみいただける一品です。

販売期間：2026年1月10日（土）～



■ペストリー

●【新作】ティラミス 1,728 円

ほろ苦いコーヒーの風味と、濃厚なマスカルポーネクリームが絶妙に調和した大人向けのティラミスです。

コーヒー風味のビスキュイショコラに、ほのかにブランデーが香るコーヒーシロップをたっぷりとしみ込ませた生地を重ね、なめらかなマスカルポーネクリームで覆いました。ココアパウダーをまとったチョコレートと金箔でシックな見た目に仕上げています。



販売期間：2026 年 1 月 16 日（金）～2 月 28 日（土）

●【新作】ズコット 1,620 円

イタリアのドーム型のケーキ「ズコット」。軽やかなリコッタチーズクリームの中に、香ばしいナッツと甘酸っぱいドライフルーツ、ビスキュイショコラを閉じ込め、全体を濃厚なムースショコラで包み込みました。

なめらかなヘーゼルナッツのムースとチョコレートやナッツでトッピングをした、食感と風味のコントラストをご堪能いただける一品です。



販売期間：2026 年 1 月 16 日（金）～2 月 28 日（土）

■惣菜

●【新作】仔牛のカツレツ ミラノ風 フリッタータ添え 3,024 円

オリーブオイルとバターで揚げ焼きにした仔牛のロース肉のカツレツは、衣のパルミジャーノチーズが香る一品です。

カリフラワーとほうれん草、フリッタータ（イタリア風オムレツ）を添え、見た目にも彩り豊かな一皿に仕上げています。

別添えのトマトソースは付け合わせとも相性抜群で、さっぱりとお召し上がりいただけます。



販売期間：2026 年 1 月 10 日（土）～

■季節のイベント向け商品

●ガレット デ ロワ 5,184 円（直径 18cm）

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、フランス産のバターを使用した風味豊かな軽い食感のパイ生地で作るガレット デ ロワは、シンプルながら奥深い味わいが楽しめます。

パン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：2025 年 12 月 29 日（月）～2026 年 1 月 25 日（日）

予約受付期間：お受け取り希望日の 3 日前まで



●フレンチ恵方巻／ローストビーフ 3,780 円

2023 年の初登場からご好評をいただいている総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：2026 年 1 月 30 日（金）～2 月 3 日（火）

※2 月 3 日（火）のみ数量限定で店頭販売もいたします。

予約受付期間：お受け取り希望日 7 日前まで



●【新作】ひなまつりショートケーキ 5,616 円（直径 12cm）

お子さまの健やかな成長を願うひなまつりのお祝いに、ご家族皆さまでお楽しみいただけるショートケーキです。アルコール不使用の苺のショートケーキを、チョコレートや花で可愛らしく飾りつけました。

販売期間：2026 年 2 月 21 日（土）～3 月 3 日（火）

※3 月 1 日（日）～3 日（火）は数量限定で店頭販売もいたします。

予約受付期間：お受け取り希望日の 5 日前まで



