

2026 年（令和 8 年）9 月 8 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 2026
ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間： 9 月 24 日（木）～受取ご希望日の 5 日前 18：00
商品お渡し期間： 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）



帝国ホテル 東京のロビー装花を表現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ご自宅でお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 18 日（金）から 12 月 25 日（金）まで販売いたします。

（ご予約承り期間：9 月 24 日（木）～受取ご希望日の 5 日前 18：00）



2026 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、オンラインモール・通信販売で購入できる商品まで幅広く取り揃えました。

ケーキは、帝国ホテル 東京のロビー装花を表現したチョコレート製のバラを豪華に飾り付けた「ロビーローズ フレジェ」、クリスマスツリーをモチーフにした 3 段ケーキ「サパン ドゥ ノエル」、真っ赤なハート型のフランボワーズムースが目を引く「クール ルージュ」、雪だるまをイメージした「ホワイトスノーマン」の新作 4 種に加え、昨年ご好評いただいた「赤鼻のトナカイ」や、定番の「クリスマスショートケーキ」、「ブッシュ ド ノエル」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 品を詰め合わせた「クリスマスブレッドアソート」など 5 種を取り揃えました。

惣菜は、帝国ホテル 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、お集まりの場にふさわしいメニュー 4 種をご用意いたします。

そのほか、オンラインモール・通信販売限定のケーキや惣菜を 3 種販売いたします。

概要は次の通りです。

□インペリアルクリスマス 2026 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： 2026 年 9 月 24 日（木）～受取ご希望日の 5 日前 18：00

商品お渡し期間： 2026 年 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）

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>

※価格はすべて消費税込

《ケーキ（全 7 種）》

●【新作】ロビーローズ フレジェ 75,600 円 ※10 台限定

【直径 24cm 高さ 13cm、10～12 名様用】

帝国ホテルの象徴であるロビー装花をモチーフにした、エレガントなクリスマスケーキです。

グランマルニエが香るクレーム・ムースリヌ*と苺を、アーモンドビスキュイ生地で挟んだ「フレジェ」に苺のショートケーキを重ねた 2 段仕立てです。仕上げにはひとつひとつ手作業でかたどったチョコレート製の赤バラをドーム状に華やかに飾り付けました。香ばしいアーモンドビスキュイと濃厚なクリーム、甘酸っぱい苺が調和する上品な味わいで、クリスマスのホームパーティーを格調高く彩る一品です。

*クレーム・ムースリヌ・・・カスタードクリームにバターを加えた濃厚なクリーム

※アルコールを使用しています。



●【新作】サパン ドゥ ノエル 29,160 円 ※20 台限定

【直径 18cm 高さ 13cm、6～8 名様用】

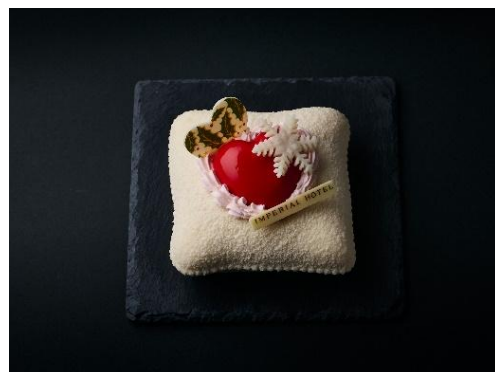
サパン（モミの木）をモチーフにした、クリスマス限定のサントノレです。バターの風味が豊かなブリオッシュフィユテ生地を 3 段に重ね、外側にはコクのあるピスタチオクリームとマスカルポーネガナッシュクリーム、中央には甘酸っぱいフランボワーズムースを合わせました。カスタードクリーム入りのプティシューをあしらった、まるでクリスマスツリーのような一品です。



●【新作】クール ルージュ 3,240 円【10cm 角、2 名様用】

※12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）は店頭販売も行います。

真っ赤なハート型のフランボワーズムースがかわいらしい、2 名様向けのケーキです。ピスタチオのビスキュイ生地を土台に、フランボワーズのコンフィチュールとムースを重ね、全体をまろやかなバニラムースで包み込みました。表面に吹き付けたホワイトチョコレートの甘みとフランボワーズの酸味が絶妙に調和する豊かな風味を、なめらかな口どけとともにお楽しみいただけます。



●【新作】ホワイトスノーマン 1,512 円【直径 8cm、1 名様用】

※12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）は店頭販売も行います。

雪だるまのフォルムが愛らしい一品です。胴体の部分は、ピスタチオのビスキュイ生地には苺のコンフィチュールとムースを重ねたものをフロマージュブランムースで覆い、もちもちとした求肥で包みました。顔の部分は、バニラムースにホワイトチョコレートを吹き付け、バタークリームでできた赤い帽子やマフラー、チョコレートの鼻をあしらっています。



●赤鼻のトナカイ 1,512 円【直径 8cm、1 名様用】

※12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）は店頭販売も行います。

昨年ご好評いただきました、愛らしい表情のトナカイケーキです。アルコールフリーでお子様にも安心してお召し上がりいただけます。シュクレ生地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コン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包み込みました。マカロンとチョコレートでチャーミングなトナカイの顔を表現しています。



●クリスマスショートケーキ

【直径 12cm、2～3 名様用】 6,156 円

【直径 15cm、4～6 名様用】 7,560 円

【直径 18cm、6～8 名様用】 9,612 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包み込んだ不動の人気を誇るクリスマスケーキです。アルコールフリーで、お子様からご年配の方までお楽しみいただけます。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。



●ブッシュ ド ノエル 6,912 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、帝国ホテルに代々受け継がれるレシピでお届けいたします。バタークリームにコーヒー風味のキャラメルを合わせ、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、サンタクロースやキノコをかたどったメレンゲなどをあしらひ、可愛らしく仕上げています。



《チョコレート》

●カカオショコラ アマンド 2,268 円（4 個入）

※12月1日（火）～12月25日（金）は店頭販売も行います。

ローストしてキャラメリゼしたアーモンドをビターチョコレートでコーティングし、カカオポッド（カカオの果実）を模したチョコレートの中に閉じ込めました。外側のチョコレートを割ってお召し上がりいただく、遊び心あふれる一品です。

※配送は承っておりません。



《クリスマスブレッド（全5種）》

●【リニューアル】クリスマスブレッドアソート 5,940 円

今年も、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 品を、直径 5～6cm のミニサイズで、ボックスに詰め合わせ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ため、ご家庭でのひとときにはもちろん、ホームパーティーの手土産にもおすすめです。

上段： 左からチョコレートクグロフ、アップルパイ、フレーズ、ヌス シュトレン

下段： 左からモーン シュトレン*、シュトレン、マロン、ブルーベリーパイ

*モーン シュトレン・・・甘く煮たケシの実のペーストを生地に巻き込んだシュトレン。

※アルコールを使用しています。



●シュトレン 大 7,020 円【長さ 22.5cm】／小 2,484 円【長さ 13cm】

※11月16日（月）から店頭販売開始

※配送可

ドイツの都市・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されてい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5種のドライフルーツ（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練り込み焼き上げているのが特長です。薄くスライスして少しずつお召し上がりいただくと、日ごとに生地とドライフルーツがなじみ、豊かな風味の変化をお楽しみいただけます。

※アルコールを使用しています。

※オンラインモール、通信販売でも販売いたします。



シュトレン 大



シュトレン 小

●**ヌス シュトレン 6,264 円【長さ 22.5cm】**

※12 月 1 日（火）から店頭販売開始

※配送可

「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。

※アルコールを使用しています。

※オンラインモールでも販売いたします。



●**パネットーネ 4,968 円【直径 15.5cm】**

※11 月 24 日（火）から店頭販売開始

※配送可

自家製発酵種でじっくりと発酵させた生地、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 3 種のドライフルーツ（レーズン、オレンジピール、チェドロ*）を加えてふんわりと焼き上げました。とろけるような口どけと豊かな味わいが特長です。

*チェドロ・・・レモンの原種にあたる巨大な柑橘類。

※アルコールを使用しています。

※専用の化粧箱（赤）にお入れいたします。



専用の化粧箱

●**パンドーロ 3,780 円【直径 16.5cm】**

※11 月 24 日（火）から店頭販売開始

※配送可

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には、はちみつとマダガスカル産バニラビーンズを練り込み、星の形に焼き上げました。お召し上がりの直前に別添えのバニラ風味の粉糖をたっぷりと振りかけることで、より豊かな風味をお楽しみいただけます。

※アルコールを使用しています。

※専用の化粧箱（緑）にお入れいたします。



専用の化粧箱

《惣菜（全 4 種）》

●**黒毛和牛のローストビーフ（500g） 25,920 円**

2021 年の発売以降、オンラインモールでご好評をいただいている帝国ホテル 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販売いたします。使用しているランプ肉は赤身でありながらほどよい脂肪分を含み、柔らかな食感と肉本来の旨味をご堪能いただけます。ご家庭でより本格的な味わいをお楽しみいただけるよう、特製のマデラソースと簡単な調理法をまとめたレシピを添えてご用意いたします。

※アルコールを使用しています。

※保冷バッグ付き



●クリスマスオードブル 25,920 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。

※アルコールを使用しています。



●蟹とほうれん草のキッシュ 3,888 円

【直径 約 15cm】

ずわい蟹とほうれん草を使用した、食卓を彩るキッシュです。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、蟹の持つ豊かな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) 10,800 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、“まろやか”と評されるほどのやさしい味わいが特長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。

※アルコールを使用しています。



オンラインモール・通信販売限定商品

●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重ね、艶やかな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で、幅広い世代の方にお楽しみいただけます。



ご注文承り期間：10 月 16 日（金）～12 月 22 日（火）

商品お届け期間：11 月 1 日（日）～12 月 28 日（月）

※12 月 12 日（土）～12 月 25 日（金）の期間のお届けをご希望の場合は、
12 月 5 日（土）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）

ダイスカットした渋皮栗と生クリームを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 16 日（金）～12 月 22 日（火）

商品お届け期間：11 月 1 日（日）～12 月 28 日（月）

※12 月 12 日（土）～12 月 25 日（金）の期間のお届けをご希望の場合は、
12 月 5 日（土）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） 9,180 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、皮目は香ばしく、身はしっとりジューシーな食感に仕上げました。

ご注文承り期間：10 月 16 日（金）～12 月 5 日（土）
商品お届け期間：12 月 12 日（土）～12 月 25 日（金）



※付け合わせの野菜は含まれておりません。
※アルコールを使用しています。

ご注文・お問い合わせ： ・帝国ホテル オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」
<https://another.imperialhotel.co.jp>
・帝国ホテル 通信販売 0120-655044（10:00～17:00）