

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2019年（平成31年）4月12日

お食事や午後のティータイムのお供に。
パン製のかごにプチパンを詰め合わせた新商品

プティ・パニエ

4月5日（金）より販売中

価 格： 2,200円（消費税込）

販売場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



ホテルショップ「ガルガンチュワ」の新作パン
プティ・パニエ

帝国ホテル 東京は、新作パン『プティ・パニエ』を本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で4月5日（金）から販売しています（価格：2,200円、消費税込）。



『プティ・パニエ』は、フランス語で「小さなかご」の意味。味わいや食感の異なる6種類のプチパンを蓋付きのかご型パンに収めています。かご型のパンは、軽くトーストして、そのままお召し上がりいただくのも、シチューやスープなどと共に召し上がりいただくのもおすすめです。手土産や手軽なギフトにぴったりの商品です。

■プティ・パニエ 商品概要

かご型のパンに6種類のプチパンを詰め合わせました。

＜プチパン内容（上から時計回りに）＞

- ソフトロール：甘さ控えめで柔らかく、料理によく合います。
- ブリオッシュ：卵とバターを使い、バターの香りとほんのりとした甘みがあります。
- プチ・パン・オ・ノア：くるみを加えて焼き上げた、香ばしい風味のパンです。
- パン・オ・レ・エピナ：ほうれん草のピューレを練り込んだ、柔らかな食感のパンです。
- 6穀のプチパン：発芽玄米、ライ麦、はと麦、白ごま、黒ごま、ひまわりの種を加えて焼き上げました。
- レーズンロール：ドライレーズンを加え、ふっくらと焼き上げました。



発売日：2019年4月5日（金）より販売中 ※販売は12：00～

価格：2,200円（消費税込）

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」
営業時間 / 8：00～20：00（年中無休）

お問い合わせ：TEL. 03-3539-8086（ガルガンチュワ直通）

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/category/bread/petit_panier.html