

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）10 月 31 日

「ガルガンチュワ」初のおむすびや新作ベーカリーが登場！

ホテルショップ「ガルガンチュワ」 冬のおすすめ商品

販売開始日：11 月 1 日（土）～



左上から時計回りに おむすび（塩）、ショコラ フランボワ、オペラ、
スティックビターチョコレート、マカロンアソート、パン オ ヴァン

帝国ホテル 東京は、季節の食材を使った商品を、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、11月1日（土）より販売いたします。



冬のおすすめ商品として、ガルガンチュワで初登場となるシェフが選び抜いた素材で作り上げた「**おむすび（塩）**」や、カカオの香りとフランボワーズの酸味が調和する「**ショコラ フランボワ**」、コーヒーとチョコレートの濃厚なハーモニーが堪能できる「**オペラ**」など多彩なラインナップをお届け。

また、帝国ホテル 東京の館内にあるステンドグラスをイメージしたデザインを施したパッケージの「**スティックビターチョコレート**」も販売。自分へのご褒美やちょっとしたプレゼントにもおすすめです。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワ 冬のおすすめ商品 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/newitems-for-winter-2025>

■惣菜

●【新作】おむすび（塩） 562 円

シェフが選び抜いた素材で作るガルガンチュワ初のおむすび。厳選された素材と伝統的な製法、一つ一つに職人のこだわりと情熱が詰まった特別な「おむすび（塩）」です。

新潟県魚沼産のコシヒカリ「星峠棚田米」は、300年以上の歴史を受け継ぐ棚田です。その中でも、はさがけという伝統的な製法で丁寧に作られたお米を使用し、まろやかな口当たりが特長のミネラル豊富な淡路島の藻塩と香り高い有明産の海苔を合わせました。

シンプルだからこそ引き立つ素材の旨味をご堪能ください。



販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～

星峠棚田米「自然が育む特別なお米」

星峠の棚田は、山間部に位置し、平地のように川から水を引くことができないため、農業に必要な水は雪解け水と雨水を使用します。また、標高約 400m の地形は昼夜の寒暖差が大きく、米のうまみを引き出すことができます。そして、強い粘土質の土壌は棚田特有のモチリとした食感を生み出します。「天水田」、「大きな寒暖差」、「強い粘土質」、「日照時間」という、厳しい自然環境の中で特別な条件が揃うからこそ、美味しいお米が育ちます。この環境で育ったコシヒカリは、ミネラルを豊富に含み、一粒一粒に旨みがぎゅっと詰まった絶品の味わいです。



白鳥真樹シェフ コメント

天日でじっくりと乾燥させる伝統的な「はさがけ」によって、茎に残った養分がお米に移動し、水分が減ることで旨味と甘みが凝縮され、お米が熟成されます。これにより、甘みが強く、ふっくらとした美味しいお米に仕上がります。お米の旨味を最大限に引き出すよう、厳選した藻塩と海苔を最適なバランスで合わせました。すべてが調和した格別の味わいをお楽しみください。



■ベーカリー

●【新作】ショコラ フランボワ 972 円

幾層にも重なったバターの風味豊かなクロワッサン生地の中に、しっとりとした食感のチョコレートテリーヌと甘酸っぱいフランボワーズのコンフィチュールを閉じ込みました。

濃厚なカカオの深みと、フランボワーズの酸味がクロワッサンの中で調和した一品です。

販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～



●フリーズ 1,350 円

バリっとした食感が特長のブリオッシュフィユテ生地、ピスタチオクリーム、ドライ苺とフレッシュ苺を苺ジャムで一晩マリネしたもの、さらにシロップ漬けの苺を重ねた、「苺尽くし」のパンです。苺の凝縮された甘みと、ピスタチオとのマリージュをお楽しみください。

販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～



●パン オ ヴァン（4 個入） 810 円

赤ワインで仕込んだパン生地、赤ワインに漬けたやわらかいサラミと香ばしいくるみを練り込みました。ひと口噛むと、ワインの芳醇な香りと熟成したサラミの旨みが口いっぱいに広がり、くるみの食感が絶妙なアクセントに。チーズや赤ワインとの相性が格別な一品です。

販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 9 日（金）



■ペストリー

●マカロンアソート (5 個入) 2,700 円

ガルガンチュワの人気フレーバー3 種(フランボワーズ、ヘーゼルナッツ、ショコラ) と季節限定フレーバー2 種 (オレンジスパイス、キャラメルアップル) を詰め合わせました。

販売期間：2025 年 11 月 1 日 (土) ～12 月 31 日 (水)



フレーバー	内容
フランボワーズ	華やかな甘酸っぱさと、種の食感が心地よいフランボワーズジャムを挟みました。
オレンジスパイス	シナモンやオールスパイス、ナツメグが香るバタークリームと、爽やかなオレンジコンフィチュールを合わせました。
キャラメルアップル	バターと砂糖でキャラメリゼした、りんごのコンフィチュールを挟みました。
ヘーゼルナッツ	バタークリームにキャラメリゼしたヘーゼルナッツを砕いて合わせました。
ショコラ	なめらかで濃厚なビターチョコレートのガナッシュを挟みました。

●オペラ 1,728 円

コーヒーシロップが染み込んだアーモンドビスキュイ生地、モカの芳醇なバタークリームとビターチョコレートガナッシュを重ねました。

ひとたび口に運べば、コーヒーとチョコレートの濃厚なハーモニーが広がり、風味付けのブランデーが余韻を残します。

艶やかなグラサージュと金箔でシックに仕上げました。

販売期間：2025 年 11 月 1 日 (土) ～2026 年 2 月 28 日 (土)



●【新商品】スティックビターチョコレート（5本入） 864 円

帝国ホテル 東京の館内にあるステンドグラスをイメージしたデザインの紙箱に、スティックのビターチョコレートを詰めました。紙箱は、ブルーをアクセントに使用したシックなデザインで、自分へのご褒美やちょっとしたプレゼントにもおすすめです。スティックチョコレートは、帝国ホテル2代目本館

（通称「ライト館」）の外壁のスクラッチタイルを模しており、ほどよい厚みと歯応えが特長です。



販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～

※オンラインショップ、通信販売カタログでも販売いたします。

- ・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

TEL. 0120-655044（10：00～17：00）