

帝国ホテルの美味通信

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

取材・編集 by **家庭画報**

帝国ホテル 東京 レストラン&バー
タブロイド版 Vol.16



アフタヌーンティーで
『星の王子さま』の世界へ
旅をする

インペリアルラウンジ アクア
Imperial Lounge Aqua

『星の王子さま』と聞いて、思い浮かべるのはなんですか。金色の麦のような髪をした王子さまの愛らしい姿？ 4つのとげのついた一輪の赤いバラや剣呑なバオバブの木？ それとも作者・サン＝テグジュペリの飛行機とともに歩んだ人生でしょうか。世界中で愛読され、時を超えてなお熱烈なファンを持つ『星の王子さま』が刊行されて今年で80周年。この夏、帝国ホテル 東京では、その唯一無二の世界観をさまざまな食の形で表現します。「インペリアルラウ

ンジ アクア」では、不朽の名作の魅力を幅広く堪能できる「アフタヌーンティー “エトワール（星）”」が登場。おなじみのキャラクターやエピソードをイメージしたスイーツだけではなく、サン＝テグジュペリの好物や出身地にちなんだアイテムも彩り豊かに並んでいます。ひとつひとつに込められたストーリーを紐解きながら、ゆっくりとティータイムをお過ごしください。改めて訪れる『星の王子さま』の世界には、新しい景色が広がっているかもしれません。

アフタヌーンティー エトワール Afternoon Tea “Étoile”

フランスの作家にして飛行士のアントワーン・ド・サン＝テグジュペリが1943年に発表した『星の王子さま』。哲学的なメッセージも込められた名作をテーマにした、フレンチテイストあふれるアフタヌーンティーです。

平日9200円、土日祝日9800円

7月1日(土)～8月31日(木)

11時30分～18時(L.O.)

☎03-3539-8186

出版80周年記念企画

星の王子さま

— 7月1日～8月31日 —

「かんじんなことは、目に見えないんだよ」

「砂漠が美しいのは、どこかに井戸をかくしているからだよ……」。
愛らしいだけではない、深遠なる『星の王子さま』の世界によこそ。



Afternoon Tea

スタンドの上段には『星の王子さま』のエピソードにちなんだスイーツを星のようにちりばめて。中段・下段はフルーツと野菜の濃厚なスムージーから、サラダ、タブレ、肉料理とまるで小さなコースのようなラインナップです。

遊び心にあふれるアフタヌーンティーで、ひときわ目を引くのが王子さまの小さな星・ムースフロマージュ。大切なバラは、カルパドスの風味をつけたリングとブリオッシュで作られ、甘やかな香りを放ちます。もちろん、王子さまお気に入りの絵“ヒツジの箱”も羊のチーズを閉じ込めたタルトでお目見え。そして今回はまた、サン＝テグジュペリ自身のキャラクターにフォーカスを当てて考案されたサレ・メニューも見逃せません。故郷・リヨンの郷土料理をアレンジしたサラダ、大好物だったというクスクスのタブレに、お母さまの故郷・プロヴァンス地方ゆかりのチキンソテーなど盛りだくさん。できるものならば、星の王子さまとサン＝テグジュペリもお招きしたいものですね。



Dessert



ムース・エトワール Mousse Étoile

— ランデブーラウンジ・バー
メレンゲをまとわせたムースフロマージュの中には南国果実のコンポートが。表面にほんのりと焦げ目で火山を作り、王子さまの「小さな星」の佇まいに仕上げています。マンゴーとライムのソースを添えて。

4200円 11時～22時(L.O.)
☎03-3539-8045

シャルム・ローズ Charme Rose

— ランデブーラウンジ・バー
ラズベリーのシャーベットにブルーベリーを加えて、フローズン仕立てにしたカクテル。王子さまの大切なバラをイメージした、香り豊かで華やかな味わいです。

3000円 11時～22時(L.O.)
☎03-3539-8045

Cocktail



Mocktail



エターナル ラブ イン アワ ライフ

Eternal Love in our Life
— インペリアルラウンジ アクア
“生命”や“愛”といった大切なことを教えてくれる本作にオマージュを込めて。ワインビネガーにスパイスを漬け込んだシュラブとオレンジジュースをミックス。1日に44回も夕日を見た王子さまに捧げるオレンジ色のモクテルです。

2450円 11時30分～20時30分(L.O.)
☎03-3539-8186

コース料理のテーマは
「色彩の魔術師」
アンリ・マティス



ラ ブラスリー

La Brasserie

20世紀を代表するフランスのアーティスト、アンリ・マティス。色彩の魔術師とも称される彼の作品は絵画から彫刻、ステンドグラスなど多岐にわたり、今も多くの人の心にヴィヴィッドな印象を与えてくれます。その鮮烈で大胆な世界観をフランス料理のコースに映したら——。「ラ ブラスリー」の「ムニュ マティス」は、マティスの作品やマティスゆかりの地からインスパイアされた鮮やかな料理が、めくるめくばかりに登場する期間限定コースです。

東京・上野の東京都美術館で行われている『マティス展』とのスペシャル・コラボレーション企画で、随所に見どころがたくさん。たとえば、前菜の「～光と色～ホワイトアスパラガスと紅ズワイ蟹の冷製ソース・マルテーズ」は、今回日本初展示の「豪華、静寂、逸楽」をテーマにした一皿。点描の技法や個々の色の強さ、作品から受けた透明感——。「ラ ブラスリー」鎌田英基シェフが作品と対峙して生み出した渾身の料理を、ぜひお楽しみください。

ムニュ マティス Menu MATISSE

東京都美術館で開催中の『マティス展』とコラボレーションした期間限定企画。マティスの作品やゆかりの地から考案した前菜、魚料理、肉料理、デザートで4皿で構成される特別コース。

1万3000円 17時～21時(L.O.)、日曜・祝日は20時(L.O.) ☎03-3539-8073

*写真は5月23日～6月30日の第一弾。7月1日～8月20日の第二弾では、メニューの一部が変更されます。

Menu MATISSE

『マティス展』とのコラボレーションディナー

ムニユ マティス

— ラ ブラスリー —

いつもとひと味違う「ラ ブラスリー」の料理に出会える特別コース。

マティスの作品と同様、鮮やかに心に残ることでしょう。

「通常は味わいから料理を考えることが多いのですが、今回はメリハリやグラデーションなど色を強く意識して、色に寄せるように一皿を組み立てていきました。独特の『赤』はもちろん、色彩のメリハリなどが印象的だったので料理に取り入れています。白い皿というのはキャンパスに通じるのかもしれませんが。作品が生まれた背景や時代も料理を生み出す大きなヒントになりました」と、今回「ムニユ マティス」のメニューを考案した鎌田英基シェフ。フランス以上にフランスらしいともいわれる「ラ ブラスリー」の空間で、マティスに想いを馳せながらコースをいただくのも実に贅沢なひとときです。展覧会を観てからいただくか、コースを味わってから観るか。嬉しい悩みどころです。



アンリ・マティス《赤の大きな室内》
1948年 ボンビドゥー・センター／
国立近代美術館
Centre Pompidou, Paris, Musée national d'art
moderne-Centre de création industrielle

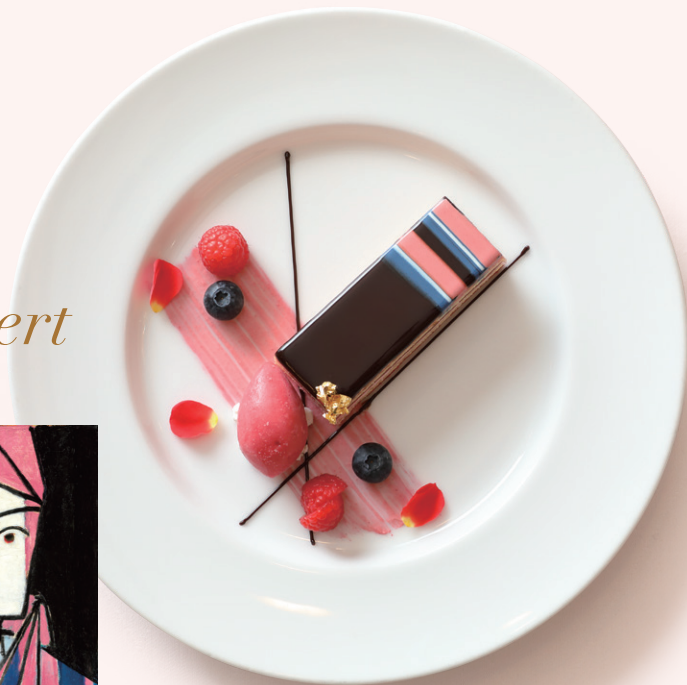


Fish

～マティスの赤～

魚料理: 季節のお魚をサフラン香るソースで
テーマは1946～48年にかけて描かれた「赤の大きな室内」。ポシェした季節のお魚とパプリカの
ピュレ、アメーラトマトのトーンの異なる赤に、
黄色のサフランソースが美しく映えます。

Dessert



アンリ・マティス《白とバラ色の頭部》
1914年 ボンビドゥー・センター／
国立近代美術館
Centre Pompidou, Paris, Musée
national d'art moderne-Centre
de création industrielle

～面と線～

デザート: バラ香るオペラ ラズベリーシャーベット添え
長女マルグリットの肖像画の一枚「白とバラ色の頭部」
をモチーフに。表面のチョコレートに描かれたピンクと
ブルーのシンプルなラインが印象的。作品と見事なシン
クロナイズを果たしています。

ラ ブラスリーのコースに 『マティス展』の解説・チケット付き講座

アートテラー・とに～さんが解説する
『マティス展』の楽しみ方

カルチャースクール「セブンアカデミー」

日本で唯一のアートテラーにして元お
笑い芸人のとに～氏による、独自の切
り口からのマティストークとともに
「ムニユ マティス」のコースを味わう
特別イベントを開催します。

詳細・
お申し込みは
こちら



『マティス展』

期間: 2023年4月27日(木)～
8月20日(日)

※日時指定予約制

会場: 東京都美術館
企画展示室

お問い合わせ: 050-5541-8600
(ハローダイヤル)

詳細は
こちら

