

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.19

カウンタ
ダウン開始！
懐かしの味で振り返る
「ラブラスリー」の40年



ラブラスリー

La Brasserie

帝国ホテル 東京のタワー館地下に「ラブラスリー」がオープンしたのは、1983年のこと。当時の東京では、フランスの地方料理や伝統料理を主役とした店はまだ多くなく、大きな注目を集めての開店でした。ブラスリーの名にふさわしい、親しみやすいフランスの料理を提供し続けて40年。タワー館建て替えに伴い、2024年6月にその歴史にピリオドを打つこととなりました。フィナーレに向け満を持して登場するのは、復刻メニューで構成した特別なコース。40

年の歴史を、思い出のメニューで振り返ります。メニュー決定にあたっては、お客さまからのリクエストを募集。「もう一度食べたい！」「あの味が忘れられない」との熱い想いを受け止めながら、そして過去のメニューをひもときながら、鎌田英基シェフをはじめとした「ラブラスリー」スタッフが考え抜いたコースです。お客さまからの支持が高かった「仔牛のカツレツ」や「ピーチ・メルバ」——2024年の今いただくと、また新鮮な感動が蘇りそうです。

Menu du Voyage Historique

1983年の開店から今までのメニューを吟味し構成。前菜、魚料理、肉料理、デザートからなる「ラブラスリー」らしさを前面に出した復刻コース。写真は当時の味を再現した肉料理「仔牛のカツレツ・コルドンブルー」。

1万3500円 2024年1月23日(火)～3月31日(日) 火曜～土曜17時～21時(L.O.) 日曜・祝日17時～20時(L.O.)
※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み) ☎03-3539-8073

40年の思い出が詰まった特別コース

ラブラスリー

フランス料理の美味しさ、楽しさ、奥深さを教えてくれた

「ラブラスリー」の締めくくりに向けて。

復刻メニューコース「Menu du Voyage Historique」は誰をも魅了する味わいばかりが並びます。

開店当初は、フランス・アルザス地方の伝統料理が中心だった「ラブラスリー」。歴史を重ねるにつれメニューも刻々と変わり、帝国ホテルのスペシャリテである「シャリアピンスステーキ」や「ダブルビーフコンソメスープ」もお目見えするようになりました。今回のコースは、最近のアラカルトなどで見かけることが少ないメニューにも光を当ててセレクト。「基本的には往年のレシピに基づいていますが、前菜のドレッシングにキウイのピュレを加えるなど、村上信夫 第11代料理長のレシピを使用し、リスペクトを込めたアレンジもしてみました」（鎌田シェフ）。

Fish ソール・ファルシー

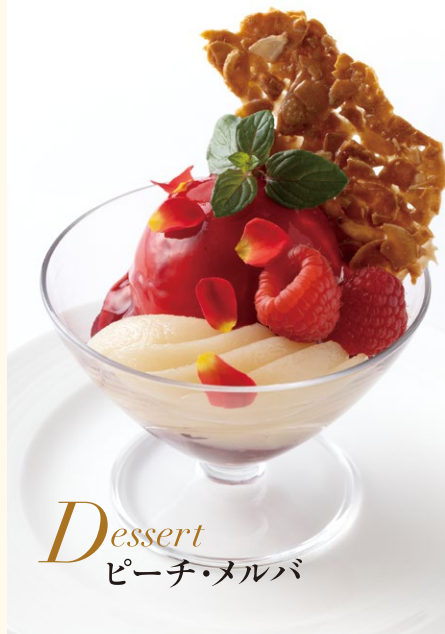


Appetizer サラダ・ド・フリュイ・ド・メール

Optional Menu オマール海老のビスク



Dessert ピーチ・メルバ



左上・コースの2皿目となる魚料理。ふっくらと火の通った舌平目の中には、シャンピニオンのデューセルが。添えられたジロール茸とトランペット茸、そして丁寧に作られたヴァンジョーヌソースが華やかな香りを放ちます。右上・前菜は、海の幸の盛り合わせ。初期のメニューを飾った「えびのカクテル」、「にしんのマリネ」、「帆立マリネのピネグレット」などを合わせています。ドレッシングには、キウイをきかせて。右下・お待ちかねのデザートは「ピーチ・メルバ」。桃のコンポートとバニラアイスクリーム、ラズベリーソースの甘いハーモニーを心ゆくまで楽しんで。左下・コースのオプションとして、永遠の人気メニュー「オマール海老のビスク」も登場。オマール海老の味噌、頭や殻などを丸ごとつぶして作るスープは旨みの深い優しい味わい。歴史あるホテルならではの一品。追加料金2000円。

PICK UP!

本館1階
パークサイドダイナー
オールデイ
ダイニングに、
王道洋食メニューが
再び!

ハンバーグやチキンピラフなど、みんなが大好きな洋食メニュー。お客さまのリクエストに応じて、王道のメニューが一部復刻しました。また、これまで盛り合わせで提供されていた前菜も、単品でのチョイスが可能に。メインの前の軽い一皿、お酒のおつまみにと、幅広く楽しめるようになりました。ますます使い勝手の良くなったダイニングで、気ままな時をお過ごしください。

左上・シーフードマリネ1800円 右上・チキンピラフ2800円 左下・和牛ハンバーグステーキ 和風ソース4500円 右下・エスカルゴ1200円 11時~21時30分(L.O.) ☎03-3539-8046





インペリアルラウンジ
アクア

The Imperial Lounge Aqua

苺×バラ。
アフタヌーンティーで
冬を彩る赤の競演を

毎年私たちの心に鮮やかな印象を残す、帝国ホテル 東京のロビーを飾る真っ赤なバラの装花。冬の象徴ともいえるこの美しきデコレーションが、ついにアフタヌーンティーのモチーフになりました。年明けから始まる、お待ちかねの苺のアフタヌーンティーは、愛らしき苺と、そのバラがテーマ。「ストロベリー×ローズ アフタヌーンティー」の名の通り、より華やかで香り高いひとときが楽しめます。クレープやシブースト、サンドイッチなど、ティースタンドに

並ぶスイーツやセイボリーには、その時期に最も美味しい種類の苺をたっぷり使用。そんな薄紅色や紅色がきらめく中でひときわ目を引くのが、上段の「Strawberry Lobby Rose」です。バラの装花をそのままスイーツに映しとった繊細な一品は、まさにこのアフタヌーンティーのエレガントなプリンセス。バラと出合うことで、苺の愛らしさと美味しさもさらに増したよう。冬の寒さも忘れる、心華やぐ“ストロベリータイム”です。

ストロベリー×ローズ アフタヌーンティー

毎冬人気の苺をテーマにしたアフタヌーンティー。今回は、1階ロビーに飾られる「赤いバラの装花」をモチーフに取り入れた華やかな内容に。スイーツやセイボリーで、苺とバラの華やかな競演をお楽しみください。

平日9200円、土日祝9800円
2024年1月15日(月)~2月29日(木)
11時30分~18時(L.O.)
☎03-3539-8186

華やかな苺の香りに誘われて

魅惑のStrawberry Time

— 2024年1月15日(月)～2月29日(木) —

苺の季節の到来です！バラとタッグを組んだ紅色のアフタヌーンティーに、優美で魅惑的なパフェ、キュートなパブロバ。とびっきりのストロベリータイムで、甘く幸せな一年をスタートさせましょう。

ストロベリー×ローズ アフタヌーンティー

— インペリアルラウンジ アクア

果肉の入った苺のソースが優しく香り立つふっくらクレープ、苺とバラのシブーストに、シガレット形が可愛い苺とバラ香るブリオッシュ、フレッシュな苺とクリームをもちり食パンが包むサンドイッチ。甘さ、香り、食感、色合いと苺の持ち味をあらゆる角度から引き出した、この冬のアフタヌーンティー。初登場のローズマリーのスコーンと苺のジャムの相性の良さにも、思わず笑みがこぼれます。可愛いだけではない実力派フルーツ、旬を迎えたみずみずしい苺の魅力を、存分に味わってください。



1.上段は(右から時計回りに)苺とバラのシガレット、苺とバラのシブースト、Strawberry Lobby Rose。中央は苺と蜂蜜のヨーグルトスムージー、ラズベリーのマカロン。2.(右上から時計回りに)紅ズワイガニのタルタルとココヤージュのジュレ、苺のサンドイッチ、スコティッシュスモークサーモンとイクラのサラダ仕立て、ピザに見立てたボロネーズパイが並ぶ中段。3.下段はプレーンとローズマリーの2種のスコーン、ハンバーグステーキとターメリックライス。4.別皿にはスペシャルデザートとして、苺のクレープが。

魅惑の苺パフェ

— パークサイドダイナー

スプーンを入れるのもためらわれるような、美しい色が重ねられた苺とチョコレートのパフェ。苺のソルベやソースの間に、バラ香るシャンパンのジュレ、チョコレートシャンティやパイなどを合わせた、贅沢な味わいに酔いしれて。

2500円
14時～21時30分(L.O.)
☎03-3539-8046



ハート・ルーージュ

— ランデブーラウンジ

苺風味のハート形のメレンゲは、口の中でほろりと溶ける食感が格別です。マスカルポーネクリームにフレッシュの苺やラズベリー、そして深紅のラズベリーのソルベとバラ香るソース、バラの花を添えたバレンタインにもぴったりの愛らしいデザート。

4200円(コーヒーまたは紅茶付き) 11時～22時(L.O.)
☎03-3539-8045

