

# 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.18

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

誰もが幸せになれるよう  
2024年への願いを込めて

クリスマスイルミネーションも輝き、心浮き立つホリデーシーズンの到来です。アドベントを楽しみながら迎えるクリスマスや大晦日のカウントダウン、清々しい気持ちに包まれる新年と、イベント続きのこの時期は、まさにぬくもりあふれるHappy Holidays! そんな季節に楽しめるアフタヌーンティーは「ハートフル」がテーマです。青リンゴや雪の結晶と冬らしいモチーフのスイーツ、温かなパイ包みなどが並びティースタンドを前にしたお客様の心

が幸せに満たされるのはもちろんですが、それだけではありません。たとえばメニューにヴィーガン素材を取り入れることで、お客様の身体もハッピーに。フェアトレードのアイテムを使用したり、食材をより無駄なく使う工夫をこらしたりと、生産者さんや豊かな大地への感謝の気持ちもさりげなく込められています。行く2023年も来る2024年も、変わらずハートフルな日々でありますように。大切な方と囲みたいアフタヌーンティーです。

## ハートフル アフタヌーンティー

ホリデーシーズンらしい華やかさもあがりながら、「ハートフル」をキーワードにしたさまざまなメッセージや思いが込められたアフタヌーンティー。アフタヌーンティーとしては初めてのチャリティーも行います。

平日9200円、土日祝9800円

11月1日(水)~2024年1月14日(日)

11時30分~18時(L.O.)

☎03-3539-8186



# ハートフル アフタヌーンティー



Top tier  
(上から時計回りに)フェアトレードのチョコレートが潜む「プリオッシュ・イヴェール」、「苺のパブロバ」、豆乳クリームを使用したヴィーガン仕立ての「ユズドル」。中央は「青リンゴのムース」。



Middle tier  
(上から時計回りに)豆乳が主役の「バナナと黒豆きな粉の豆乳スムージー」、「フランス産シャテーニュとクリームチーズ」、生姜のジュレが爽やかな「オマール海老のムースと生姜を香らせた白ワインのジュレ」、中央は「ヴィーガンスコーン」。



Bottom tier  
(上から時計回りに)ピーズの赤いドレッシングが華やかな「グリーンサラダ ピーズのヴィネグレット」、じっくりと時間をかけて煮込んだ「ビーフシチューのパイ包み焼き」、耳まで白くて新食感の食パン、W・E Breadを使った「クロックムッシュ」。



Maritotzo  
男性が愛する女性に向けて贈ったのが始まりともいわれているマリトッツォ。ショートケーキを連想させるような、濃厚な生クリームと甘酸っぱい苺が口いっぱいに広がる、スペシャルバージョンです。

「ハートフル」と聞いて思い浮かべるイメージはさまざま。今回のアフタヌーンティーには、杉本 雄東京料理長をはじめ、帝国ホテル 東京のスタッフが考える「ハートフル」要素がちりばめられています。「食べた人も作る人もハッピー、そしてその先にもハッピーが続くように」。今回、チョコレートの一部はフェアトレードのものを使用。またマリトッツォや一部のスイーツは、単体の商品としては使用しづらいケーキやプリオッシュの生地をリメイクし、華やかな味わいに仕上げています。サステ

ナブルとわくわく感のあるラグジュアリーが自然に融合したアフタヌーンティーは、まさに今の帝国ホテル 東京の姿勢を端的に表現したスタイルといえるでしょう。「ハートフル」な気持ちを表す一環としてチャリティも実施。ささやかな社会貢献にも繋がる、心温まるアフタヌーンティーを届けたいとの想いを込めて、売上の一部をお客様がご希望の団体（日本赤十字社、国境なき医師団、一般社団法人JEANの3つからひとつを選択、またはおまかせ）に寄付いたします。

## ここがハートフルポイント!

チャリティを通じて多くの方に幸せが伝わるような、循環型のアフタヌーンティーを作りたいとの想いが、今回形になりました。ヴィーガンの要素、SDGsの見地を大切に食材のセレクトや、各レシピに込められているメッセージも感じていただけると嬉しいです。

杉本 雄 東京料理長

インペリアルラウンジ  
アクア

☎ 03-3539-8186



# 中国料理、日本料理を加えてパワーアップ! インペリアルバイキング サール



8月1日「バイキングの日」にリニューアルオープンした「インペリアルバイキング サール」。帝国ホテルらしいクラシックなフランス料理に中国料理と日本料理が加わり、ますます「好きなものを好きなだけ味わう」空間となりました。帝国ホテル 大阪の人気中国料理店「ジャスミンガーデン」

で長年シェフを務めた畑 繁良シェフが監修する中国料理は、肉厚で旨味たっぷりの北京ダックをはじめ、鮑の煮込み、あつあつ点心など、目移りしそうな幅広さ。もちろん天ぷらやちらし寿司などの日本料理も用意されています。どんな世代の方と訪れても場が盛り上がること間違いありません。

上・9世紀のバイキング船に見られた独特の彫刻をモチーフにした店内。3か所に増えたブフェ台には冷製料理、温製料理、デザートが。

ランチ：平日 大人1万2000円、お子さま(4歳～12歳) 6500円 土日祝日 大人1万4000円、お子さま8000円 / ディナー：平日 大人1万7000円、お子さま8500円 土日祝日 大人1万9000円、お子さま1万円 ランチ 11時～15時、ディナー 17時30分～22時 ☎03-3539-8187



左・オーダーしてから仕上げる、あつあつのメニューが豊富なのも嬉しいポイント。畑シェフ自慢の北京ダックは、身も余さずいただけます。右・ホテル自慢のローストビーフも目の前でお好みの厚さにカット。牛肉の扱いにかけては自信あり、と紀野安彦シェフ。



左・デニッシュジャンティーは、サステナブルな一面も持つデザート。右上・旬のフルーツやチョコレートのグラスデザートもずらり。右下・締めは出来立ての光麺(ディナーのみ)。





〈イメージ〉

## 40年前の原点に立ち返るコース ラ ブラスリー

1983年に、フランス・アルザス地方の伝統料理を中心としたメニューを楽しめる店としてスタートした「ラ ブラスリー」。タワー館の建て替えに伴い、2024年6月末をもってその歴史に幕を下ろすことになりました。カウントダウンに先駆けて、今回のテーマは“原点回帰”。開店当時に出していた、アルザス地方の伝統料理がメインのコース料理が登場します。フランスさながらのクラシカルな雰囲気の中でゆっくりとお楽しみください。

Menu de La Brasserie en 1983

1万3500円 11月1日(水)～2024年1月21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

### 「思い出の味」大募集！

「ラ ブラスリー」の締めくくりに向け、皆さまの「思い出の味」、「もう一度味わいたい味」を募集し、歴代メニューを復刻します。ご回答いただいた方の中から抽選で、お食事券やワンドリンク券をプレゼント。詳しくはQRコードから。



## 季節のおいしい情報をお届けします SEASONAL INFORMATION



### 本館1階 | パークサイドダイナー パフェ RINGO

旬を迎えた愛らしいリンゴが、美しいパフェに变身しました。リンゴのコンポート、ジュレやコンフィチュールを重ねた層の間には、バニラアイスクリームやカッサータも。トッピングにはフレッシュのリンゴやアーモンドのチュイルが。おなじみのフルーツの多彩な味わいをぜひ。

2900円 11月1日(水)～2024年  
1月14日(日) 14時～21時30分(L.O.) ☎03-3539-8046



### 本館17階 | インペリアルラウンジ アクア シャンパン フリーフロー

「アクア」のハウスシャンパーニュである「ルイ ロデレール」と、華やかな「マム グラン コルドン ロゼ」を心ゆくまで召し上がれ。キッシュやフォワグラのムースなど、フィンガーフードも充実のセットです。

120分制 1万2000円(アベタイザー、カバーチャージ込み) 17時～21時(最終入店) ※平日前の休日は～19時30分(最終入店) ☎03-3539-8186