

# 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.1



新春は、美味の宝箱  
「ことほぎ」のBENTOで

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

## ことほぎ BENTO ~新春寿ぎの巻2021~

まずは仕立ての違う「キャヴィアのタルト」、黒トリュフ風味の「フォウグラのコレネット」とシャンパーニュで乾杯を。自分でカスタマイズするサラダや3色のパンとバター、メイン料理の「牛ショートトリブのオリーブ煮」から、デザート「フレーズ シュール フレーズ」、料理長の自信作「抹茶のテリーヌ」まで、楽しさに満ちたセットです。

2021年1月1日(金・祝)～31日(日)。  
12時～14時(L.O.)、17時30分～20時(L.O.)。 ☎03-3539-8186  
昼・夜各10食限定、前日15時までの事前予約制。  
11月11日(水)10時より電話予約開始。1万5000円。

野点弁当をイメージしたBENTOは、帝国ホテル東京本館17階の「インペリアルラウンジアクア」で人気のメニュー。2021年1月にはお待ちかね、杉本料理長による「BENTO 新春寿ぎの巻2021」シリーズ2作目が登場します。宝箱の上には愛らしいキャヴィアのタルトやフォウグラのコレネットが飾られ、箱を引き出せば鮑の Pasta や彩り豊かなテリーヌが顔をのぞかせます。弁当という日本ならではの手法の魅力のひとつは、集合体の美しさであると話す杉本料理長。今回は「リユクスなカクテル」が続くコース仕立てをイメージの根底に置きながら、新春らしい献立を考案しました。東京ビューも望めるゆとりの空間で、一年の幕開けにふさわしい美食の時間をお過ごしください。

# 「SDGs」への想い 杉本料理長が語る

「我々のSDGsの取り組みとして、わかりやすいのは8月から再開した『インペリアルバイキング サール』でしょうか。オーダーバイキングを取り入れてフードロスを出さない形式にしたり、環境に配慮した養殖魚を使うようにしたり。しかし、これはほんの一部に過ぎません。フランス在住時代から環境問題を意識していたという杉本料理長。自粛期間中に時間ができたことも、帝国ホテルにおけるSDGsの取り組みについて考えるいい機会となりました。

「今まで当たり前と考えていたことがそうではなくなった日々。食材やエネルギーだって、この先も同じという保証はありません。自粛期間が明け再びお客さまをお迎えするとき以前と同じではいけない、そう強く思ったのです。ホテル内の多岐にわたる飲食全体を俯瞰しSDGsという観点からできることを探り、形を整えるのが杉本料理長のミッション。各セクションと交流を重ね、\*余ったパン生地を活用や、「チーフにもなるエコバッグ」考案など、新しい試みが次々に実を結んでいます。「フランスで料理を通して学んだ、ありのままの恵みを最大限に生かす」その学びを幅広く活用していければ。美しい環境なくして美しいホテルは存在できないのですから」。



「ありのままの恵みを最大限に生かしたい」  
杉本料理長

杉本 雄 すぎもと・ゆう

1980年生まれ。1999年に帝国ホテル入社後、渡仏。ヤニック・アレノ、アラン・デュカスなど世界的な料理人のもとでシェフを務めた。帰国後、2017年帝国ホテルに再入社、2019年帝国ホテル 東京第14代料理長に就任。

\*さまざまな種類のパンの、レシピ上出してしまう余った生地をまとめて新たなパンを生み出している。  
今後、SDGsに関してお客さまと共感できるメニューを「レゼゾン」での個室プラン「ル サロン アンティミテ」で展開予定。

## SEASONAL INFORMATION



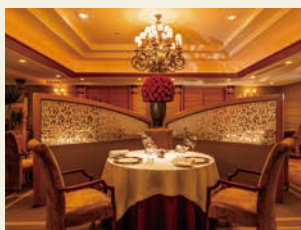
### 本館17階 | インペリアルバイキング サール 「五感で楽しむ」 オーダーバイキング

ニューノーマルに対応し、安全・安心対策を徹底して再開。タブレット使用のオーダーバイキングには伝統メニューも。  
11時～15時、17時30分～22時 火曜・水曜定休(祝日の場合は営業) ☎03-3539-8187



### 本館17階 | インペリアルラウンジ アクア 「スヌーピー アフタヌーンティー 1950's」

PEANUTS誕生70周年を記念したコラボレーションアフタヌーンティーが新登場。ヴィンテージ感満載です(5500円)。  
11月1日(日)～2021年1月11日(月・祝) 12時～18時(L.O.)  
火曜・水曜定休(祝日の場合は営業) ☎03-3539-8186



### 本館中2階 | レゼゾン 「ジビエメニュー」

フランス人シェフ ティエリー・ヴォワザンがお届けする、ジビエ尽くしのコース。初冬の味をご堪能ください。  
10月下旬～ 11時30分～14時30分、17時30分～22時 月曜・火曜定休(祝日の場合は営業) ☎03-3539-8087



### 本館1階 | パークサイドダイナー 「ステーキ&グリルフェア」

11月15日までの第1弾では「骨付きラム肉のステーキ」(3600円)などボリュームたっぷりのメニューがずらり。  
～12月18日(金) 11時～22時  
☎03-3539-8046



### 本館17階 | 鉄板焼 嘉門 「秋の味覚と神戸牛」

神戸牛、旬の味覚・秋トリュフなどのきのこを存分に。目の前でシェフが仕上げる出来立てをどうぞ。4万円。  
～12月18日(金) 17時30分～22時  
火曜・水曜定休(祝日の場合は営業)  
☎03-3539-8116[2日前までに要予約]



### 本館1階 | ランデブーラウンジ 「レインフォレスト コーヒーカクテル」

レインフォレスト・アライアンス認証を取得したコーヒー使用の香り高いカクテル2種が初お目見えします(1980円～)。  
11月1日(日)～12月31日(木) 11時～22時  
☎03-3539-8045

詳しい情報は、「帝国ホテルの美味通信」  
WEB版をご覧ください

●レストラン予約も可能です

帝国ホテル 東京  
〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1 TEL: 03-3504-1111(代表)  
03-3591-7872(レストラン案内) <https://www.imperialhotel.co.jp>



### PICK UP!

### 東京駅「グランスタ東京」に 「プティガルガンチュワ」オープン!

ホテルショップ「ガルガンチュワ」の姉妹店が東京駅に。長年の人気を誇るパイをはじめ、手土産に最適なアイテムが並びます。ここでしか入手できない限定スイーツも!

