

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.8



ピーターラビットTMの
生誕120周年を祝う
お茶会へ

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

英国の作家、ビアトリクス・ポターTMがピーターラビットTMの絵本を世に送り出してから、今年で120周年。帝国ホテル 東京では、世界的な人気を誇る仲間たちのアニバーサリーイヤーを大々的にお祝します。絵本の舞台でもある英国・湖水地方は、ポターが愛した場所。絵本に描かれたみずみずしい湖水地方の風景が世紀を越えて今も変わらないままなのは、ナショナルトラスト運動に力を注いだポターの想いがあるこそ。19世紀から真摯にSDGsに取り組ん

でいた、といえるのかもしれません。そんな英国北西部の伸びやかな自然の中で暮らすピーターたちの、ワクワクやドキドキが詰まった物語をアフタヌーンティーに映し込みました。絵本に親しまれている方なら、あのエピソードがこんなお菓子に！と思わずクスリとしてしまうことでしょう。子どもの頃からのお友だちや三世代でテーブルを囲んでも、ピーター話で盛り上がりそう。もちろん、ピーターラビットワールドの入門編としてもおすすめです。

ピーターラビットTMの “バースデー”アフタヌーンティー

ピーターラビットと仲間たちが活躍する『ピーターラビットのおはなし』シリーズをテーマにしたアフタヌーンティー。調理部門のスタッフがそろって絵本を熟読して誕生させた、スイーツやセイボリーにご注目！

7700円 3月26日(土)~6月30日(木)

11時30分~18時(L.O.)

本館17階 インペリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186

Peter Rabbit's Birthday Party
 絵本出版120周年を仲間たちと祝う
 ピーターラビット™の
 バースデーティーパーティーへようこそ!

いたずらっこのピーターやベンジャミンをはじめ、個性あふれる仲間たちが勢ぞろい。
 自分たちが主役のお菓子やドリンクに、みんなのはしゃぐ姿が見えるようです。



「インベリアルラウンジ アクア」でのラブリーなお茶会に、ピーターたちも大喜び。

～マグレガーさんの
 畑でとれた人参～
 キャロットケーキ

すりおろした人参やナッツを加えて焼き上げた、ほんのりスパイシーなケーキ。ココアパウダーの畑に飾られているのは、ころころクランブル、そしてオレンジと人参のジュレ。絵本から飛び出してきたような佇まいです。



お茶に招いたり招かれたり。ピーターラビット™の絵本には、様々なシーンでお茶を楽しむ姿が描かれています。だからきっと「インベリアルラウンジ アクア」の「ピーターラビット™の“バースデー”アフタヌーンティー」に来たら、ピーターもフロプシーも猫のタビタおくさんもネズミのサミュエル夫妻も小躍りするほど喜ぶはず。だって自分たちの物語が可愛らしいお菓子になって並んでいるのですから。マグレガーさんの畑から取って来てしまった野菜、ピーターの妹たちが摘んだ花やハーブなど、おはなしに登場する食材をテーマにしたり、料理をモチーフにしたり。どのアイテムにも小さなエピソードが隠れています。「ランデブーラウンジ」では、バースデーケーキやモクテルも登場。ピーターの苦手なカモミールも、ライムジュースと合わせて軽やかなドリンクに。これなら、ピーターにも楽しんでもらえるでしょうか。



～ねこまきだんご!?
 ローリーポーリープディング風～
 ブラックベリーのロールケーキ
 湖水地方の郷土料理からヒントを得た、シフォン生地 rolls のロールケーキ。ポターさんも大好きだったというブラックベリーのジャムを巻いています。こんな素敵なねこまきだんごに、ネズミのサミュエルもびっくり!?

～フロプシーの
 子どもたちに贈る～
 ブーケサラダ

トマト風味のクスクス、スモークサーモン、一番上にはラディッシュや人参をあしらって。いつも畑の横で食べ物や野菜を探すフロプシーの小さな子どもたちに捧げる、エレガントなサラダです。



～フロプシー・モプシー・カントンテールの
 ティーパーティー～
 お花とフルーツのガーデンタルト

1段目のセンターを飾るのはラブリーなタルト。ピーターの妹たちが、摘んできたハーブやフルーツでティーパーティーをセッティングしたように、タルトも華やかに飾り付けました。フランボワーズソースなどを添えて。



～これは何のパイ?～
 ダッチェスの仔牛とハムのパイ

パイと聞いて、どっきりとした愛読者の方も多いのでは。ご安心ください、このパイは仔牛のひき肉がベース。クリームや卵を加えてパイに詰め、上にハムを重ねて焼き上げました。こっくりとクリーミーな味わい。



絵本の世界を味わう
 アフタヌーンティー

インベリアルラウンジ アクア

キャロットケーキやアツアツのパイ、ブーケサラダにライスコロッケ。
 「ピーターラビットのおはなし」をなぞりながらのお茶の時間は格別です。

～ジマイマの卵～

トリュフたまごクリーム/
 鴨のスモーク/トマトコンソメジュレ
 うずらの卵が浮かぶジュレ、トリュフを加えたなめらかなスクランブルエッグ、鴨のスモークが重ねられた、美しくも贅沢なグラス料理。食いしん坊のキツネどんに食べられちゃわないよう、くれぐれもご用心!



～ピグリンのおかゆじゃなくて～
 リゾットコロッケ

ピグリンとピグウィグと一緒に食べたおかゆをモチーフにしたライスコロッケ。野菜やチーズを加えたポルチーニリゾットを、ハーブやピンクペッパー入りの衣をまわして揚げています。周囲にはハムや野菜をあしらって。



ランデブーラウンジでもお祝いしよう♪

ピーターラビット™の“バースデー”モクテル
 左・Mammy's Limeade (マミーズ ライムエード)
 右・Happy Berry Punch (ハッピー ベリー パンチ)
 2種ともベースはハーブティー。緑のモクテルはカモミールとライム、リンデンが爽やか。パーティーのお祝い用カクテルをイメージした赤いモクテルはローズヒップが主役。各2300円。



ピーターラビット™の“バースデー”ケーキ
 英国伝統のミックスベリーがたっぷり入った焼き菓子と、ふわふわクリームが絶妙な組み合わせ。ブラックベリーやお花を添えて華やかに。3300円。



※変更となる場合があります。

3月26日(土)～6月30日(木) 11時～20時30分(L.O.) 本館1階 ランデブーラウンジ ☎03-3539-8045



BEATRIX POTTER™
 © Frederick Warne & Co., 2022
 All Rights Reserved.

開店15周年記念フェア開催!

パークサイドダイナー

本格的な洋の味を気軽に楽しめる、本館1階「パークサイドダイナー」。その前身にあたる「コーヒーハウス」、「さいくる」、「ユリーカ」などの時代から愛されてきたメニューを、期間限定で復刻します。お客さまからリクエストの多かった「仔牛のカツレツ」や、代々作り方が継承されている「ポテトサラダ」などを幅広くラインナップ。懐かしくも新しい味わいを、じっくり堪能してください。

3月1日(火)~3月31日(木) 11時~20時30分(L.O.)

本館1階 パークサイドダイナー ☎03-3539-8046



シナモンパンケーキりんご添え ライム風味
シナモンが香り立つパンケーキに、りんごのコンポートとクリームを添えて。別添えのりんごとカルパドス、生姜のソースをかければ上品な甘さとスパイシーな風味が広がります。2200円。



クロックムッシュ
何十年も伝えられてきたレシピのポイントは、厚さ12³/₄の食パンを3枚使うこと。グリュイエールチーズ、ロースハムを挟み、バターで両面を焼いてからオープンで仕上げます。2500円。



仔牛のカツレツ ミラノ風
仔牛肉のサーロインを叩いて平らにし、ドライパン粉をつけてからオリーブオイルとバターで揚げ焼きに。仕上げに、おろしたての Parmesan チーズをたっぷりかけるのが香ばしく仕上げるコツだとか。3600円。



**ポテトサラダ
クラブミート飾り**

ミモザスタイルの伝統のポテトサラダの下には、クラブミートのサラダ、そしてトマト風味のコンソメのジュレ。タブナードソースなどをのせたカンパーニュどうぞ。2400円。

豪華食材を楽しむプレミアムランチ 鉄板焼 嘉門

茹で上げたばかりのふりふりの伊勢海老、続いて登場するのは活鮑のステーキ。「嘉門」のプレミアムランチは、メイン料理の和牛ステーキにも引けを取らないスター食材が次々とお目見えする人気のコースです。目の前の鉄板で仕上げられる料理の音と香りにときめき、一番美しい瞬間をいただく幸せをお昼からゆっくりと。

プレミアムランチ 2万4000円

11時30分~13時30分(L.O.)

本館17階 鉄板焼 嘉門 ☎03-3539-8116



お客さま一人ひとりに合わせた一皿を心がけるといふ、嘉門の紀野安彦シェフ。



PICK UP!

本館1階 | パークサイドダイナー
待望のパフェが新登場!
Strawberry Blossom

生の苺に苺のアイスクリームやコンフィチュール、桜のジュレ、ムースなどを重ねた春爛漫のパフェ。程よい甘さのオトナの味わいです。各日数量限定。2400円。

3月1日(火)~4月30日(土)

14時~20時30分(L.O.)

☎03-3539-8046

