

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.13

定番のスイーツが
杉本料理長の遊び心で大変身!?



ランデブーラウンジ・バー

The Rendez-Vous Lounge and Bar

今年も、ときめくいちごの季節がやってきました!アフタヌーンティーにパフェ、モクテルと、旬のいちごを主役にした色鮮やかなメニューが各店で登場します。本館1階の「ランデブーラウンジ・バー」でいただけるのは、杉本 雄東京料理長が手掛ける「Fraise Fraise Fraise」。その名の通りFraise (いちご) の多彩な魅力を一品で満喫できる幸せのスイーツです。「今回は日本人がいちごといえばまず思い浮かべる大定番“ショートケーキ”をテーマに考えま

した」(杉本料理長)。佇まいがお花畑を思わせる、愛らしいいちご形のサンドイッチ仕立てのようですが、ショートケーキとはこれ如何に!?!「おなじみの生クリームとスポンジ生地、フレッシュのいちごにあわせて、ドライフリーズを練り込んだバターを忍ばせました。バターサンドのように直接手に取って、気兼ねなく食べてほしいですね」。仕上げにかける、いちごのヘタのパウダーも、食材を余すことなく使う、料理長らしいこだわりです。

フリーズ フリーズ フリーズ
Fraise Fraise Fraise

フレッシュのいちごとスポンジ生地、生クリームをふんわりと飾り、フランス産バターにドライのいちごを練り込んだ“フリーズバター”をいちご型のクッキーでサンド。甘さ控えめのコンフィチュールが全体のアクセントに。

3600円※コーヒーまたは紅茶付き

2月1日(水)~4月30日(日)

11時~22時(L.O.)

☎03-3539-8045

こだわりの旬のいちごを満喫! 魅惑のStrawberry Time

赤い姿に和み、優しい香りに心をくすぐられ、ほどよい甘みと酸味に満たされる——。
やっぱりいちごは、“愛されフルーツ”のナンバーワン!

アフタヌーン ティー フレーズ Afternoon Tea “Fraise”

「いちご」がテーマのアフタヌーンティーは、2月1日から第1弾、3月15日からは和のモチーフを入れた第2弾が開始と、いちご好きには実に嬉しい2部構成。第1弾は、いちごのピュアな味わいをストレートに楽しめる、ラブリーなメニューが並びます。スイーツは「オペラ」「シュークリーム」「リンツァータルト」など、おなじみの味わいをいちごでアレンジ。宝石をイメージしたという、いちごのクロワッサン「ビジュウ フレーズ」の美しさもひととき目を引きまします。一方のセイボリーは、いちごの香りの相性がポイント。柑橘のピールやハーブを加えた鶏のガランティースといちご・赤キャベツのマリネ、ヴィーガンブーケサラダにいちごとヴィーガンマヨネーズのドレッシングなど、爽やかで軽やかな逸品が揃います。そして何より嬉しいのは、その時期にもっともおいしい種類のいちごがトッピングされた、別添えのグラスデザート! 華やかな紅色尽くしのティータイム、さて何からいただきますでしょうか。

Afternoon Tea



上・スタンドの上段はスイーツ系が4種。中段・下段は野菜もたっぷりのセイボリーが。ヴィシソワーズやサラダから、いちごのフォカッチャ、焼きたてのスコーンまで、大満足のラインナップ。左・きらめくレモンゼリー、ラズベリー・コンフィチュール、ピスタチオクリームの上にはいちごをのせたグラスデザート。

平日8000円、土日祝日8300円 2月1日(水)~3月14日(火)11時30分~18時(L.O.)
インベリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186



Parfait

ベリー ベリー パフェ Very Berry Parfait

シロップ漬けのいちご、いちごのムース、いちごのコンフィチュールを合わせたバニラアイスにフレッシュのいちご。トルガラスの中は、さながらいちごのフェスティバル。たっぷりのクリームシャンティやレモンゼリーなどが素敵なニュアンスを生み出しています。食べ進むほどにさまざまな味わいに出会える口福のパフェです。

2500円 2月1日(水)~4月30日(日)
14時~21時30分(L.O.)
パークサイドダイナー
☎03-3539-8046

Mocktail



ストロベリー “Strawberry” (左) フレーズ プラン Fraise Blanc (右)

どちらも、いちごのフレーバーをダイレクトに押し出した、甘酸っぱいノンアルコールドリンクです。「“Strawberry”」(左)はいちごのピュアなフレッシュジュース。「Fraise Blanc」(右)は、いちごにヨーグルト、牛乳などを加えた、どこか懐かしい味わい。ぎゅっと濃縮されたいちごの風味が口いっぱいに広がり、思わず笑顔がこぼれます。

各3000円 2月1日(水)~4月30日(日) 11時~22時(L.O.)
ランデブーラウンジ・バー ☎03-3539-8045

本場アメリカンダイナーを味わう 開店15周年記念最後のフェア パークサイドダイナー

さまざまな料理をお届けしてきた、パークサイドダイナー開店15周年記念最後のイベントは、本場“アメリカンダイナー”の原点に戻るメニュー尽くしのフェア。帝国ホテル 東京では、初登場ともされる「ホットドッグ」をはじめ、パワフルな料理の数々が登場します。ホテルに代々伝わるソースや手法を随所にあしらった味わいは、今しか出会えない貴重なものばかり。お腹を空かせて、いざパークサイドダイナーへ!

1月11日(水)~3月31日(金) 11時~21時30分(L.O.)
☎03-3539-8046



国産スペアリブのグリル バーベキューソース
豚バラ肉とスペアリブを低温調理してからグリル。ガーリックやハーブの香りが食欲をそそります。添えられるバーベキューソースはスパイシーな味わいがクセになるおいしさ。4600円。

シーフードチャウダーの スープパン

貝の出汁をベースに香味野菜などを加えて煮詰めた濃厚なスープには、ムール貝や海老。じわりとスープが染みだ器代わりのルヴァンも、格別のおいしさです。2300円。



アメリカン
ダイナードッグ
「パークサイドダイナー」の前身であるカフェ「ユリーカ」時代の定番だったパンに、ボリュームのあるソーセージ、チリコンカンソース、きのこやチーズをたっぷり。2700円。

帝国ホテル 社内コンペティション優勝カクテル登場
ライト館 開業100周年記念カクテル



帝国ホテル 東京の2代目本館、通称「ライト館」の開業100周年を記念して開催された、社内コンペティション。全応募37作品から選ばれたのは、F.L.ライトの出身地である、アメリカの酒・バーボンと甘酒を組み合わせた「LUGEND」、そして「百」の音読み“もも”からイメージを広げた、桃と桜が香る豆乳のモクテルです。お客さまに長く愛されることを願って創作した味わいをぜひ。

LUGEND 2640円、100年の感謝 2200円 1月1日(日)より「帝国ホテル 東京」オールドインペリアルバー、インペリアルラウンジ アクア、ランドグーラウンジ・バー、「帝国ホテル 大阪」オールドインペリアルバーで提供



ノンアルコール部門(左)
100年の感謝
 もも
 ~百の香りに包まれて~

創作者:帝国ホテル 東京
 宴会サービス課
 漆坂研二さん



アルコール部門(右)
LUGEND

創作者:帝国ホテル 東京
 オールドインペリアルバー
 渡邊杏奈さん

ホテル伝統の味が楽しめるコース 第3弾

ラブラスリー



今回メインに登場する伝統のメニューは、「サーモントラウトのフロレンティヌ風」。“ムッシュ”こと村上信夫第11代料理長の、「鱒のムスリース ほうれん草添え」から着想を得た一皿です。「ボワレしたサーモントラウトの下には、サーモントラウトや白身魚を使用したムスリースを添え、ほうれん草と白ワインソースを合わせました。仕上げにパリッと焼いた皮も美味しいですよ」(鎌田英基シェフ)。

1万3000円 1月17日(火)~2月28日(火) 火曜~土曜17時~21時(L.O.)、日曜・祝日17時~20時(L.O.) ※月曜定休(月曜祝日の場合営業、翌火曜休み)

☎03-3539-8073

PICK UP!

帝国ホテルプラザ 東京 1階
 ホテルショップ「ガルガンチュウ」
 ボンボン ショコラ

「バレンタインセレクション2023」

ピスターシュ、パッション、スリーズなど素材本来の魅力を追求したボンボン ショコラ5種のアソートボックス。世界大会で優勝するなど経験豊富な市川幸雄ショコラティエの自信作です。

[5種 10個入り] 5500円 1月20日(金)~2月14日(火)10時~19時 ☎03-3539-8086

