

# 帝国ホテルの

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

# 美味通信

取材 編集 by **家庭画報**

美食でときめく  
ホテルステイ&ダイニング

IMPERIAL HOTEL TOKYO RESTAURANTS & BARS  
SPRING MARCH-APRIL 2020  
帝国ホテル 東京 レストラン & バー  
特別編集号 Vol.5



開業  
130周年記念  
特別滞在プラン

伝統と革新が集結した  
とつておきの美食と  
おもてなしを、滞在で



Special  
杉本料理長による  
プライベートダイニング

料理長がお部屋でのディナーコースを演出します。  
お客様はまるで「お抱えシェフ」を待つ主人のような気分。

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。2006年パリへ。ホテル ル・ムーリスでヤニック・アレノ、アラン・デュカスといった名料理人の元でシェフを務めた後、2017年に帰国し、帝国ホテルへ。

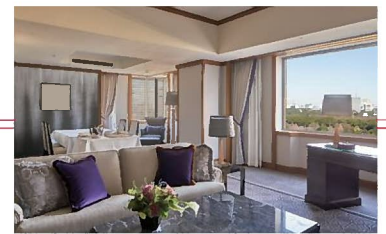
【表紙の写真】開業130周年記念特別滞在プランの朝食。お部屋にお届けし、専属スタッフがサーブします。料理の詳細はP.4-5をご覧ください。

Special 2  
専属チームによる  
おもてなし

滞在中の様々なご要望にお応えするのが、このプランだけの専属チーム。  
例えば滞在前からお好みをお伺いし、お飲み物を準備するなど、執事のようなおもてなしに、心躍るご滞在となることでしょう。

帝国ホテルは今年で開業130周年を迎えます。「パトラーサービス」という言葉をご存じでしょうか。外国からの賓客を招く迎賓館としての成り立ちをもつ帝国ホテルならではの「おもてなし」で、お客様一組に専属スタッフがつき、客室でのお食事を始め、黒子に徹してさり気なく身の回りのお世話をするという、接客のプロフェッショナルサービスです。  
このたび130周年を記念して、

専属チームが、スイートルームでの滞在とお食事を特別なものにするプランを組み立てました。パトラーと客室ゲストアテンダント、コーディネーターがチームとなり、料理長が考案するディナーコースをお部屋で召し上がっていただく、プライベート感溢れる夢のようなご滞在です。大切な方との大切な日に、心ゆくまでお楽しみください。



東京料理長 杉本 雄が贈る  
インルームダイニングを楽しむスイートステイ

お部屋は全面改修し、ダイニングスペースを設けた115㎡のパークビューコーナースイートルーム。1泊2名様一室(夕・朝食つき) ¥540,000。4月1日(水)~11月30日(月)。☎03-3504-1251(客室予約課)1日1組限定。3月12日(木)11:00より電話予約開始。



※料理長演出によるプランは日程調整が必要となりますので、詳細はお問い合わせください。日程調整が難しい場合は、専属スタッフが料理長考案のディナーコースを演出します。¥420,000。

## 杉本料理長の スペシャリテ

特別なのはディナーだけではございません。朝食も杉本料理長が監修するこのご滞在だけのメニューです。英国貴族のマナーハウスの朝食をイメージ。前夜のディナーを存分に堪能いただいた翌朝、身体に優しいメニューをお楽しみください。

*Specialité*

1. ご滞在に合わせて作る氷細工のクーラー



2. お好みに  
調合します



4. クラフティは目の前で仕上げます



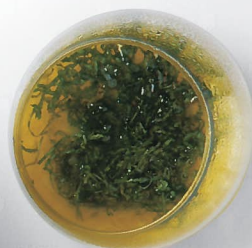
3. パンも特別なレシピで季節野菜を練り込んで



1. 「フレッシュのジュースとミルク」。帝国ホテルが誇る氷細工職人が彫り出すクーラーが、朝の気分を盛り上げます。2. 「ミックスベリーヨーグルトとシリアル」。ドライフルーツとナッツをお好みで。3. 「パン4種」。春はほうれん草を練り込んだブレッド。4. 「季節フルーツのクラフティ」。カスタード生地に入れたフルーツが入ったフランスの伝統菓子。



5. リンゴのタルトは  
特製ケースにのせて



“朝食こそホテルを映す鏡です。帝国ホテルならではの最高の朝食”で朝をお迎えいただきたい  
— 帝国ホテル東京料理長 杉本雄

5. 「リンゴとブリオッシュのタルト」。アーモンドクリームとカスタードクリームをのせて薄く焼き上げます。6. 「ポーチドエッグのサラダ」。豚の背脂の塩漬けをのせた独創的な卵サラダ。7. 「スモークサーモン」。8. 「季節フルーツのカルパッチョ」。春は文旦などの柑橘を使ったオリーブオイルソース仕立て。

6. 優しい味のポーチドエッグサラダ



7. スモークサーモンは  
お好きなだけお取り分け



8. 季節のフルーツをカルパッチョで



## “伝説”で振り返る 帝国ホテル

130年という歴史の中で、歴代の偉人により数々の伝説が生まれました。その革命的



### 1954 昭和29年 メルバトーストが大好き

ハリウッド女優マリリン・モンローが新婚旅行で宿泊。その際に朝食で提供したのが、薄く切ったパンをカリカリになるまで焼き上げたメルバトースト、仔羊羊肉のロースト、ホットミルクでした。往年の女優へ思いを馳せる朝食は現在、「レディースプラン」でご宿泊の方限定にてご用意しています。料金はお問い合わせください。

【その頃……】

- ・1949(昭和24)年、GHQのクリスマスパーティで帝国ホテルが「シーザーサラダ」を提供。
- ・1952(昭和27)年、百貨店で初めて家庭用冷凍食品を販売。

## レストランの伝統と革新

なものうち、時流に合わせて今もなお引き継がれる伝統の一部をお見せしましょう。

### 明治23年 1890 フランス料理の伝道師に

1890年に帝国ホテルが開業。国賓の宿泊施設として井上馨が提案し、渋沢栄一、大倉喜八郎らによって設立されました。鹿鳴館から招聘され初代料理長を務めた吉川兼吉は、明治期において最高峰の料理を提供。286種類ものフランス料理のレシピを執筆しました。各国の賓客から高評価を得、後に明治天皇の料理番として、宮内庁大膳寮で活躍しました。

【その頃……】

- ・1893(明治26)年、ニューヨークにてウォールドルフ=アストリアホテル開業。
- ・1900(明治33)年、パリ万博開催。



### 昭和39年 1964 オリンピックで大活躍

東京オリンピックで世界との交流の輪が一気に広がりました。後の第11代料理長 村上信夫が選手村食堂の料理長に。その後、海外への関心の高まりを背景に、様々な国の料理を紹介するフードフェアを開催。初回はスイスでした。企業理念である、人々のゆとりある生活と文化の向上に貢献しました。スイスフェアは現在開催中(詳しくはP.11)。

【その頃……】

- ・1960(昭和35)年、村上信夫料理長がNHK「きょうの料理」に出演。
- ・1963(昭和38)年、日生劇場が開場。



### 1931 昭和6年 本家を超えるカレーが誕生

帝国ホテルのカレーは、第8代料理長 石渡文治郎がパリのホテル・リッツで修得し考案したもの。玉ねぎ、生姜、にんにくなどにバターと小麦粉を加え黄金色になるまで炒めます。具材のつぶつぶ感を残した独特なカレーに。写真は「パークサイドダイナー」で愛される、人気の「ビーフカレー」¥2,550。

【その頃……】

- ・1923(大正12)年、帝国ホテル ライト館にて日本初、ローストビーフのワゴンサービス開始。
- ・1936(昭和11)年、二・二六事件の鎮圧部隊に帝国ホテルがカレーライスを炊き出しとして提供。



### 1975 昭和50年 エリザベス女王が名の由来

英国のエリザベス女王が来日。帝国ホテルで開かれた午宴会へ出席された際、当時の料理長 村上信夫が、魚介好きで女王のために考案したのが「車えびと舌平目のグラタン」でした。大変気に入られた女王が自分の名前を冠することを許して以来、「レーンヌ・エリザベス」の名で愛され続けている一品です。現在は「ラ プラスリー」にて提供。¥4,900。

【その頃……】

- ・1970(昭和45)年、大阪万博開催。ワインの輸入自由化。
- ・1971(昭和46)年、マクドナルド日本上陸。

### 昭和9年 1934 シャリアピンステーキ発祥

当時滞在したロシア人オペラ歌手シャリアピンから、「歯が悪いので柔らかいステーキを」という要望が。すき焼きをヒントに、玉ねぎに漬けたランプ肉を焼いた「シャリアピンステーキ」が誕生。こうした肉へのプロ意識は、現在ホテルでは唯一ともいえる「ブッチャー」(肉の仕入れと管理を専門に行うセクション)へ受け継がれています。「ラ プラスリー」にて提供中。120g。¥5,500。

【その頃……】

- ・1948(昭和23)年、ヘレン・ケラーが帝国ホテルに2度目の宿泊。



食材の魔術師、ティエリー・ヴォワザン シェフが  
惚れ込んだのは「日本の甘鯛」でした

*From Japan*

**食材**  
甘鯛  
Amadai

スズキの仲間で、日本では古くから高級魚とされており、京都ではグジと呼ばれ懐石料理には欠かせない食材。身に水分を多く含んでいるのでとても柔らかい。本州中部以南から東シナ海、南シナ海に分布。



*From France*

**レセゾン シェフ**  
ティエリー・ヴォワザン  
Thierry Voisin

1964年生まれ。フランス・トゥール出身。フランスを代表するシェフ、ジェラルド・ボワイエ氏に師事。9年間ミシュラン三ツ星を獲得。2005年より「レセゾン」シェフに。2011年フランス共和国農功労章シュヴァリエ受賞、2014年同オフィシエ受賞。



**調理法**  
松笠仕立て

甘鯛を皮つきのまま焼き、表面の美しいうろこを松ぼっくりに見立てた調理法で、和食で用いられる。高温の油を手早くうろこにかけて開かせることで、美しい松笠に仕上がります。

**ソース**  
ジュ・ド・ポワソンと  
ジュ・ド・プーレ、  
ブル・ノワゼット

甘鯛のジュと鶏のジュを鍋に入れてひと煮立ちさせ、焦がしバター（ブル・ノワゼット）を合わせたソース。バターの脂肪分が分離しているのがヴォワザン流。



フランス料理で  
日本の宝を再発見

ヴォワザン シェフ  
就任15周年  
アニバーサリー



甘鯛の松笠仕立て  
黄ニラ じゃがいもの  
フォンダンとモウル

旬の甘鯛は火入れ加減が申し分なく、ぷりぷりと引き締まりながらもしっとりとした身の部分と、カリッとした食感が楽しい皮目の部分の絶妙なバランスに、思わず笑みがこぼれます。焦がしバターが効いたソースも絶品です。

レセゾン  
Les Saisons

「日本に来て、私は年老いたのではなく、成長したのです」  
帝国ホテルの星つきレストラン「レセゾン」のティエリー・ヴォワザンシェフは、15年を振り返ってこう語りました。実は、来日から3、4年は日本の食材に全く手をつけず、すべてフランスからの輸入に頼っていたといいます。

「自分の料理に欠かせない要素、それはインパクト。日本の食材を初めて使ったとき、その豊かな個性を生かして唯一無二の皿ができると確信しました」

「レセゾン」(フランス語で季節の意)の名が示す通り、四季折々の食材をヴォワザンシェフが吟味し、味、見た目ともに卓越した料理へと昇華させる様子は、まるで魔法のようです。こうして、フランス料理の手法で、日本の食材を用い、和食の調理法をオマージュしたひと皿ができ上がったのです。日本を代表する迎賓館としてのホテルが発信するフランス料理らしい、日仏合作といえるひと皿。食材の宝庫としての日本の素晴らしさを、フランス料理の奥深さと美しさを発信し続けているのが、「レセゾン」の矜持です。

# 春爛漫、美食にときめく

この春も帝国ホテルの各レストラン・バーでは、季節感溢れるラインナップ

# このダイニングのこのひと皿

が勢揃い。華やかな装いで、新たな季節の訪れをお祝いしませんか？

— 本館17階 —

## The Imperial Lounge Aqua



苺づくしの  
午後を楽しむなら

### インペリアルラウンジ アクアの 「ストロベリー アフタヌーンティー」

苺を使った様々なデザート、春爛漫の景色とともにご満喫いただける贅沢なアフタヌーンティー。お飲み替えできる30種のお茶もご堪能いただけます。¥4,950。

3月1日(日)～4月30日(木) 11:30～18:00(L.O.)  
☎03-3539-8186

— 本館17階 —

## The Imperial Viking Sal



スイスを美食で  
旅するなら

### インペリアルバイキング サールの 「スイスフェア」

スイスの名門ホテル「ボー・オー・ラック」のミシュラン2ツ星メインダイニングのエグゼクティブシェフ ローラン・エブロン氏が創作するメニューにご注目。10のスイス各地の伝統的な郷土料理メニューなどが揃います。

2月28日(金)～4月30日(木) 営業時間、料金はお問い合わせください。☎03-3539-8187

— 本館17階 —

## Kamon



春の味覚を  
ライブで楽しむなら

### 嘉門の 「春の特撰メニュー『嘉門』」

1月に、紀野安彦シェフが新たに就任しました。春の食材を目の前で焼き上げ、旬の美味しさを存分に味わえるフルコースをお楽しみください。¥28,600。

3月17日(火)～ 17:30～21:30(L.O.)  
☎03-3539-8116

— 本館中2階 —

## Les Saisons



ヴォワザン シェフ  
の特別コースなら

### レセゾンの 「15th Anniversaryメニュー」

シェフ ティエリー・ヴォワザンが職任して4月で15周年を迎えます。P.8でご紹介しているひと皿のほか、写真の品を含めたとおきのコースをお届けします。¥37,500。

4月17日(金)～ 11:30～14:30(L.O.)、17:30～22:00(L.O.)  
☎03-3539-8087

— 本館1階正面ロビー —

## The Rendez-Vous Lounge & Bar



日比谷発の  
新作パストリーなら

### ランデブーラウンジ・バーの 「杉本料理長が贈るサントノレ・HIBIYA」

サントノレとは、「公爵の王冠」というフランスの伝統菓子。今春のニュースは、苺クリーム、抹茶やあずき餡、フランス産発酵有塩バターがアクセントになった杉本流パストリーです。¥2,500(コーヒーまたは紅茶つき)。

3月1日(日)～4月30日(木) 11:00～22:30(L.O.)  
☎03-3539-8045

— 本館1階 —

## Parkside Diner



銀ぶらや  
観劇前後なら

### パークサイドダイナーの 「ハンバーグフェア」

路面店でオールデイダイニングだからその使い勝手が嬉しいレストラン。ソムリエが提案するワインとともに楽しめる本格ハンバーグが揃います。

3月1日(日)～4月30日(木) 11:00～23:00(L.O.)  
☎03-3539-8046

— タワー館地下1階 —

## La Brasserie



人生の節目を  
お祝いするなら

### ラブラスリーの 「ローストビーフ」

ローストビーフをワゴンから切り出しサービスにてご用意(1枚¥4,300)。ミュシャの名画に囲まれたアールヌーボーの空間で、大切な方とお祝いしませんか。その他、今冬新たに就任した神谷 望シェフの、春らしい彩り豊かなコース(¥13,000)もおすすすめです。

11:30～14:30(L.O.)、17:30～21:30(L.O.) ☎03-3539-8073

— 本館中2階 —

## Old Imperial Bar



春をカクテルで  
味わうなら

### オールドインペリアルバーの 「苺のカクテル」

3月はフランス産ウォッカを使った「Fête des fraises～苺の饗宴～」¥2,420(左)、4月は3種のベリーを使った、甘酸っぱい味わいの「Trinity～三位一体～」¥2,420(右)。

3月1日(日)～4月30日(木) 11:30～24:00(L.O.)  
☎03-3539-8088

# INFORMATION

## Restaurant レストラン



本館中2階  
**フランス料理 レセゾン**  
朝食 7:00~10:00 (L.O.)  
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)  
ディナー 17:30~22:00 (L.O.)  
☎03-3539-8087



タワー館地下1階  
**トラディショナルダイニング  
ラプラスリー**  
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)  
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)  
☎03-3539-8073



本館17階  
**鉄板焼 嘉門**  
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)  
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)  
☎03-3539-8116



本館17階  
**プフェレストラン  
インペリアルバイキング サール**  
朝食 7:00~9:30 (L.O.)  
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)  
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)  
※土日祝は17:00~  
☎03-3539-8187



本館1階  
**オールデイダイニング  
パークサイドダイナー**  
6:00~23:00 (L.O.)  
☎03-3539-8046

## Bar & Lounge バー・ラウンジ



本館中2階  
**オールドインペリアルバー**  
11:30~24:00 (L.O.)  
☎03-3539-8088



本館17階  
**インペリアルラウンジ アクア**  
11:30~24:00 (L.O.)  
※平日前の休日は22:00まで  
☎03-3539-8186



本館1階正面ロビー  
**ランデブーラウンジ・バー**  
ラウンジ 9:00~22:30 (L.O.)  
バー 11:00~翌1:00 (L.O.)  
☎03-3539-8045

大好評刊行中! 軽くてコンパクト  
**「家庭画報プレミアムライト」**



大きさは本誌の約85%、重さは本誌の約50%。  
重さ約680g サイズ26.6×21cm 定価¥1,222 (予価)

- プレミアムライトは連載をはじめとする一部の記事は収録しておりません。
- 一部地域は輸送の関係で発売が遅れる可能性があります。



**帝国ホテル**  
東京

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

**THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD**

edit/**KATEIGAHO**

次号は4月末に5-6月号として発行いたします

More Imperial  
than ever

**13**  **th**