

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.2

初代会長・渋沢栄一に想いを馳せる
「煉瓦」スイーツ

初代会長 渋沢栄一を帝国ホテルで発見! 歴史探訪宿泊プラン

帝国ホテル初代会長の渋沢栄一の歩みに、コンパクトに触れることのできる1泊2日の宿泊プラン。チェックイン後、まずは煉瓦のデザートや深谷葱を使ったウェルカムミールがお客様に届き、当プランの幕開け。ホテル館内に特別に設けられた、展示にも足を運びたい。2日目は、渋沢の出身地・埼玉県深谷市の大河ドラマ館などを訪ねるプチトリップへ。

販売期間：2月14日(日)～10月31日(日)

1室2名利用時 / 1泊1室料金：一般7万8000円 会員料金7万3000円

※消費税・サービス料込み、宿泊税別。朝食付き。

※1日10組限定、3日前(15時)までに要予約。 ☎03-3504-1251

1890年に開業した帝国ホテルの初代会長を務めたのは、日本近代経済の父、渋沢栄一でした。混沌とした昨今だからこそ、改めて功績が目される渋沢翁。2021年NHK大河ドラマの主人公に加え、新一万円札の「顔」にも選ばれています。翁の興した企業である帝国ホテルでは宿泊プランを始め、翁へのオマージュを込めた企画が続々と進行中。数々のエピソードをベースに杉本雄料理長が考え抜いた「煉瓦」のデザートは、この宿泊プランでしか出せない一品です。煉瓦を模したメレンゲの中にはムースやアイスクリームが潜み、赤ワイン風味のラスクなども散らされています。1日目は帝国ホテルで、2日目は深谷市を訪れ翁の足跡を辿りながら、その偉業に触れてみてはいかがでしょうか。



渋沢が起業した機械式煉瓦工場の煉瓦を使用した東京駅を模した深谷駅

「今回の特製ティーセットの主役は煉瓦のデザート。渋沢翁が日本で初めて、埼玉県深谷市に機械式煉瓦工場を作ったことからインスピレーションを得ました。日本の産業発展のためにはまず基盤を整えなければその後の成長はない。そのためには何が大事か。長いスパンで物事を捉え、本質を見極めることのできる方だったと思うんです。煉瓦は渋沢初代會長を紐解く上で、わかりやすいひとつの象徴と言えるのではないでしょうか」。デザート考案のために渋沢の資料を読み込み、深谷市の記念館などを巡ったという杉本料理長。翁がボルドーの赤ワインやオートミールを好んだという記述からもヒントを得、ティーセットの中にそのエッセンスを加えています。「パリ万博

のために船で渡欧した際、カレーや香辛料、コーヒーなどに出合い、多くの刺激を受けたようです。新しいものを柔軟に吸収し、自国に戻ってどう活かすか。その感覚にとっても長けていらしたんでしょうね。明治から100年以上経ち、私がパリに行つて料理の研鑽を重ね、今東京の厨房で日々フランス料理に取り組んでいる。おこがましくもありますが、時代を超えて共感できる部分もあり、嬉しく思いました。これも帝国ホテルのDNAなのかもしれません」。

初代会長から学ぶ、 本質を見極める大切さ

SEASONAL INFORMATION



本館中2階 | レセゾン

「ティエリー・ヴォワザンが贈る 香りを楽しむランチコース」

フランス人シェフのティエリー・ヴォワザンが、世界各地の珍しい胡椒に注目。目にも美しい料理から新しい「香りの方程式」をお届けします (8200円)。

4月上旬～ 11時30分～13時30分(L.O.)
月曜定休(祝日の場合は営業) ☎03-3539-8087



本館17階 | インベリアルラウンジ アクア

「Strawberry Afternoon Tea」

人気の苺シリーズ第2弾は、前半は栃木県産「とちおとめ」、後半は静岡県産「紅ほっぺ」を活かしたメニュー。テーブルがラブリーな春色に (5500円)。

3月1日(月)～4月30日(金) 12時～17時(L.O.)
☎03-3539-8186



本館17階 | インベリアルバイキング サール

この春は野菜を使ったヘルシーなお料理を、たっぷりをご用意いたします。好きなものを好きなだけ、オーダーバイキング形式でお楽しみください。

11時～15時、17時30分～22時
☎03-3539-8187



本館1階 | パークサイドダイナー

新鮮な野菜をふんだんに使った「Farm to Table」いろいろな野菜をプレートにディップを添えて (2250円) など3種の料理でからだのなかから元気に。

3月1日(月)～4月25日(日) 11時～21時30分(L.O.) ☎03-3539-8046



本館17階 | 鉄板焼 嘉門

「桔梗門」

厳選された肉や魚介類とともに、みずみずしい春野菜をたっぷり堪能できるランチコースをご用意しました (1万円)。

3月1日(月)～ 11時30分～13時30分(L.O.)
火曜定休(祝日の場合は営業)
☎03-3539-8116



本館1階 | ランデブーラウンジ

「ストロベリードリンク」

「ストロベリーシャンパンカクテル」(2640円)、「ストロベリーフィールド」(1980円 ※ノンアルコール)で春を満喫。

3月1日(月)～4月30日(金)
11時～21時30分(L.O.) ☎03-3539-8045

*営業状況や食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。 *料金はいずれも消費税込み、サービス料別となります。 *時間はメニューのご提供時間です。

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!

ランデブーラウンジ 「Fraise“Chic” フレーズ“シック”」

杉本料理長が旬の果物で贈るリユクスなデザートシリーズ4作目は「白い」苺のスイーツ! ホテルショップ「ガルガンチュウ」でもお求めいただけます。

