

# 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.17



インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

英国王室  
ゆかりの味が彩る  
口福アフタヌーンティー

2023年5月、ロンドンのウエストミンスター寺院で執り行われた新国王チャールズ3世の戴冠式。何百年もの時を越えて伝えられる歴史絵巻のような荘厳な式に、改めて英国王室の奥深さに魅了された方も多いのではないのでしょうか。この秋、帝国ホテル 東京で開催される「英国フェア」は、その戴冠式と英国王室がテーマ。「インペリアルラウンジ アクア」では、デイトタイムに「コロネーションアフタヌーンティー」、バータイムにはパブメニューと、多彩な英

国の味わいが登場します。アフタヌーンティーは、戴冠式にまつわるメニューと、チャールズ国王やカミラ王妃をはじめロイヤルファミリーお気に入りの味をアレンジしたメニューを軸に展開。英国らしく、チーズ、フルーツ、プレーンのスコーンも揃っています。別皿の「スティッキー・トフィー・プディング」は、ウィリアム王子とキャサリン妃がお好きなスイーツ。ロイヤルなティータイムに想像を巡らせながらいただくお茶もまた、味わい深いものです。

## コロネーション アフタヌーンティー

英国伝統のスコーンから戴冠式ゆかりのスイーツ、ロイヤルファミリーお好みのメニューまで網羅した、「英国フェア」ならではの特別なアフタヌーンティー。厳選した紅茶とともにロイヤルなひとときをお過ごしください。

平日9200円、土日祝9800円  
9月1日(金)~10月31日(火)  
11時30分~18時(L.O.)  
☎03-3539-8186

# A Taste of Britain

## チャールズ国王の戴冠を祝う 英国フェア

東京・日比谷にいながらにして英国に旅した気分が味わえると大好評の「英国フェア」。この秋は、新国王の戴冠を祝し英国王室にスポットを当てて、華やかに開催します。

### コロネーションアフタヌーンティー Coronation Afternoon tea



ティースタンドの上段にあしらわれたラズベリーのソースは、戴冠式の赤い絨毯がモチーフ。そこに並ぶ王冠や宝珠に見立てたスイーツに、あの戴冠式の場面が鮮やかに思い出されます。中段にはアフタヌーンティーに欠かせないスコーンと、それによく合うかぼちゃのスープや、戴冠式の昼食会で供されたほうれん草や空豆入りのキッシュ。そしてさらなるこだわりは、下段のサレメニューにあります。国王がお好きという「マッシュルームリゾットwithラム」をアレンジしたライスコロケには、カミラ王妃の朝食の定番のバイクドビーンズを添えて。英国でうまれたといわれるチキンティッカマサラに、ローストビーフを使用したサラダと、王室ゆかりのエピソードに満ちた味わいばかりです。



上・アフタヌーンティーといえはスコーン。プレーンスコーンに加え、今回はチェダーチーズ入りスコーンとフルーツスコーンも。左・バッキンガム宮殿で働いていたシェフのレシピをベースに作られた「スティッキー・トフィー・プディング」。バニラアイスのをせ、仕上げにチョコレートソースをかけて召し上がれ。

### 王室をモチーフにしたデザートとセイボリー

戴冠式のさまざまな場面からイメージを膨らませて生まれた、ひとくちサイズの美味。小さいながらも繊細なこだわりが詰まった逸品をご紹介します。



#### 1. コロネーションクラウン

いちごのコンポートやフランボワーズのコンフィチュールをバラのムースで包み、紫色のチョコレートでコーティング。華やかな王冠に見立てた香り豊かなスイーツです。

2

#### 2. ルバーブのボンボンシヨクラ

ルバーブのコンフィチュールをホワイトチョコでくるみ、宝珠のように丸く整え、台座がわりのクッキーにのせて。ユニオンジャックをイメージして、赤と青で仕上げました。

#### 3. コロネーションキッシュ

戴冠式の「ビッグランチ」で供されたキッシュのレシピをベースにした一品。ほうれん草と空豆、そしてフレッシュなエストラゴンの香りがアクセントです。

4

#### 4. レモンと紅茶クリームのはちみつシフォンケーキ

はちみつ風味のシフォンケーキに絞ったのは、国王のお好きなダージリンとレモンの2種のクリーム。はちみつと黒糖のゼリー、オレンジのをせ、やさしい味わいに。

## コロネーションアフタヌーンティー with バトラー Coronation Afternoon tea with Butler

エレガントなアフタヌーンティーを、さらに思い出深いものにしてくれるバトラー付きのスペシャルプランが、今年も登場します。バトラー付きアフタヌーンティーには、英国王室の至宝の一つ、王笏がモチーフのアーモンドパイ、スコティッシュスモークサーモンのサラダ、そしてローストビーフときゅうりのサンドイッチが特別に用意され、よりノブな雰囲気。バトラーが紅茶を注ぐのは、伝統の磁器ブランド、ウェッジウッドの茶器。ここは英国!と嬉しい錯覚を覚えそうです。

1万8000円 9月4日(月)~10月30日(月)の月曜、水曜  
※9月18日(月・祝)、10月9日(月・祝)を除く  
13時~16時 ※1日1組(2~4名様)限定  
※8月31日(木)10時予約受付開始、要予約

### Event

#### なりきりプリンセス ~戴冠式を紐解く~

キャサリン妃研究家のにしぐち瑞穂さんをお迎え、王室のファッションやダイヤモンドの歴史から戴冠式を紐解くイベント。妃のファッションに倣い、英国を代表するブランド「misaharada」の帽子を着用後、コロネーションアフタヌーンティーを楽しみます。

1万8000円 10月5日(木)13時~15時30分  
※9月5日(火)10時予約受付開始、要予約



### Pubメニュー Pub menu

カミラ王妃やアン王女もお好ましいフィッシュアンドチップス。Pubでもおなじみのこちらは、さっくりと揚げた鯛にインカのめざめのボム・ゴーフレットを添えて。日曜日の習慣、サンデーローストをアレンジしたローストビーフのサラダもボリュームたっぷり。さらに竹炭を使った黒いパンズのチェダーチーズハンバーガー、コロネーションキッシュと、アルコールと合うメニューが初登場です。

左上・冷製ローストビーフのサラダ仕立て マスタード風味 3500円 右上・コロネーションキッシュ サラダ添え 2500円 左下・フィッシュアンドチップス 3800円 右下・チェダーチーズハンバーガー 4800円  
9月1日(金)~10月31日(火) 18時~21時(L.O.)

インペリアルラウンジ アクア ☎ 03-3539-8186

The Imperial Lounge Aqua

# 8月1日リニューアルオープン！ インペリアルバイキング サール

8月1日は「バイキングの日」。好きなものを好きなだけ味わう「バイキング」というスタイルが、帝国ホテルで生まれたことをご存じでしょうか。バイキング誕生65周年を迎えてのリニューアルオープンは、料理の幅も空間もバージョンアップ。上質なフランス料理に加え、帝国ホテル 大阪の「ジャスミンガーデン」で長年シェフを務めた畑 繁良氏監修の、北京ダックや点心などの中国料理、そして四季折々の味を楽しめる日本料理もオンメニューされました。あらゆる世代の方々が心ゆくまで美味を堪能できる、ラグジュアリーなバイキングの誕生です。



左・3か所に増えたbuffet台には、エビチリからチャーハンまで出来立ての中国料理がずらり。右・和洋中の味を楽しんだ後の締めめに、今年の夏は鰻丼がお目見え。右下・旬の食材の持ち味を引き出した日本料理は、小鉢や椀物なども。

ランチ：平日 大人1万2000円、お子さま(4歳～12歳)6500円 土日祝日 大人1万4000円、お子さま8000円 / ディナー：平日 大人1万7000円、お子さま8500円 土日祝日 大人1万9000円、お子さま1万円  
ランチ 11時～15時、ディナー 17時30分～22時 ☎03-3539-8187

## 季節のおいしい情報をお届けします SEASONAL INFORMATION



### 本館1階 | パークサイドダイナー パフェ レザン

エレガントな紫色に輝くビオーネ、みずみずしい緑のシャインマスカット。旬を迎えたぶどうをカシスのソースやサボテンの花のゼリー、はちみつシフォンケーキなどと重ね、美しいパフェに仕立てました。華やかな味わいが口の中に広がります。

2900円  
9月1日(金)～10月31日(火)  
14時～21時30分(L.O.)  
☎03-3539-8046



### 本館1階 | ランデブーラウンジ 東京料理長 杉本 雄監修 旬の果物で贈る デザートシリーズ第9弾 『KURI』

毎秋、斬新な切り口で注目を集める杉本料理長による新作の栗のデザート。今年は和栗と洋栗、それぞれの個性を緻密に生かした食感も楽しい2種のケーキと、あたたかい栗のポタージュがセットで登場です。

4200円 ※コーヒーまたは紅茶付き  
9月1日(金)～11月30日(木) 数量限定  
11時～22時(L.O.) ☎03-3539-8045