

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.4



パリからリサとガスパールが
遊びにきました！

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

旅 "TABI" PARIS-TOKYO

2人のモチーフもちりばめられた3段のスタンドは愛らしき抜群。上段にはオペラやルリジューズなどパリ発祥のスイーツ各種、中段は豆のサラダやミートボールの煮込み、下段にはパリジェヌサンド、キッシュロレーヌなどが並びます。杉本料理長のパリへの愛と思い出も、たっぷり詰まったアフタヌーンティーです。

7150円 7月1日(木)~8月31日(火)

11時30分~17時(L.O.)

本館17階 インペリアルラウンジ アクア

☎3-3539-8186

この夏、帝国ホテル東京では、花の都・パリから可愛いお客さまをお迎えしています。それは絵本でおなじみのいたずらっ子、リサとガスパール！館内各所で2人に出会えますが、思う存分その世界を堪能したいなら、ぜひ「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーへ足をお運びください。パリで研鑽を重ね、フランス愛も人一倍強い杉本 雄料理長とリサとガスパールが意気投合し、3人で相談しながら作ったメニューはパリテイスト、フランステイストに満ち溢れています。このアイテムはパリとどんな所縁が？とストーリーに触れるのも楽しいひととき。2人をモチーフにしたスイーツは、食べてしまうのがもったいないほどの可愛らしさです。ここ日比谷からパリを旅する気分を味わってください。

季節のおいしい情報をお届けします
SEASONAL INFORMATION

本館17階 | インベリアルバイキング サール
「村上信夫生誕100周年」



帝国ホテル 東京 第11代料理長 村上信夫。生誕100周年を記念し、今でも受け継がれる数々のレシピを、「サール」でお召し上がりいただけます。

7月1日(木)~8月31日(火) ☎3-3539-8187

本館中2階 | レセゾン
「シャンパーニュデギュスタシオン」



シェフ ティエリーが16年間過ごしたシャンパーニュ地方の魅力を、爽やかな泡と華やかな料理でお届けいたします。

7月1日(木)~8月31日(火) ☎3-3539-8087

本館1階 | パークサイドダイナー
杉本料理長 渾身の一品
「深谷ねぎカレー」



帝国ホテル 初代会長・渡沢栄一翁へのオマージュを込め、この度、新たにカレーが誕生。香り、食感、味わいが、豊かに重なり合います。2900円。

7月1日(木)~8月31日(火) ☎3-3539-8046

PICK UP!

本館1階 | ホテルショップ ガルガンチュウ
最高級食パン「Cerne」デビュー



フランス語で年輪を意味する「Cerne」。クロワッサン生地をまとった食パンは、嚼むほどにうま味を増すラグジュアリーな味わいで、1本3000円。

数量限定 焼き上がり時間14時30分
☎3-3539-8086

アフタヌーンティーには
パリ発祥スイーツが満載!

リサとガスパールのために、パリ生まれのスイーツを杉本料理長がエスプリ豊かにアレンジ。パリ時代の思い出も込められています。

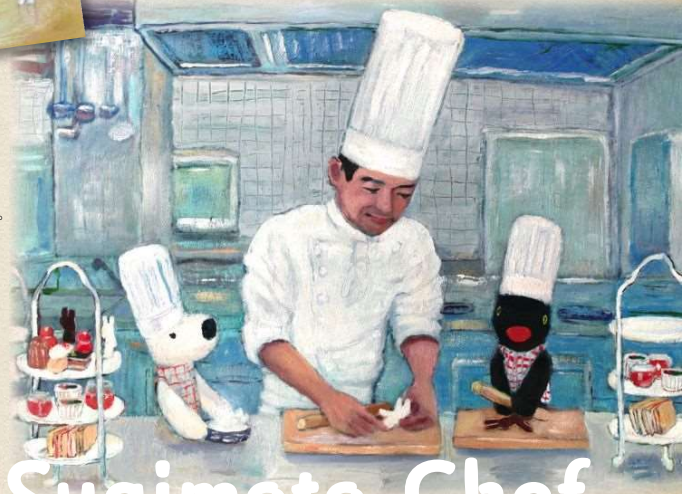
- 1.ヘーゼルナッツのサントノレ
パリのお洒落な大通りにあるスイーツ店で生まれたことからこの名になったという説も。パイ生地をベースにヘーゼルナッツとクリームをあしらった一品をイチジク仕立てで。
- 2.フランボワーズのルリージュ
重ねたシューの中にはクリームがたっぷり。トッピングにはフランボワーズを使い、愛らしく爽やかな味わいに。修道女の服装からヒントを得たとされる古典菓子です。
- 3.カスレ
ボルドー地方の銘菓ですが、「リサの生まれた現代美術館にほど近い老舗菓子店、“ストレー”のカスレが忘れられず」(杉本料理長)、今回特別に登場となりました。
- 4.オペラ
コーヒークリームが染み込んだスポンジとモカクリームのハーモニーが嬉しい、パリ発祥スイーツの代表格。薄いチョコレートのはらはオペラ座のステージをイメージしたものだとか。



上・素敵なロビーにうっとりするリサとガスパール。右・杉本料理長のお手伝いをする2人。当イベントのために描き下ろされた絵も期間中館内に展示されます。

リサとガスパールが
帝国ホテルでいたずら!?
2人と杉本料理長が
作った特別メニュー

キッチンに迷い込んだリサとガスパール。なんと杉本料理長とアフタヌーンティーをコラボレーションすることに!?



Gaspard et Lisa & Sugimoto Chef

東京や京都には遊びにきたことのあるリサとガスパールですが、帝国ホテル東京に来るのは初めて。わあ、いろんなところにたつさんの扉がある! その向こうには何があるのかしら? と2人は探検を始めます。とある銀の扉を開けると、そこはフランス語を話せるシェフがお菓子を作っているところでした。「ボンジュール! 僕もリサのおうちのある現代美術館の近くで働いていたんだよ。えっ、じゃあパリのお料理やお菓子を作れるの?」「それならバリ尽くしのアフタヌーンティーのメニューを一緒に作ってみようね」。そして出来上がったのはリサとガスパール、そして絵本の作者(文担当)・アンさんの出身地、パリ発祥のオペラやルリージュといった伝統的なスイーツから、バリジェンヌサント、同じく絵本の作者(絵担当)・ゲオルグさんの出身地、ドイツにちなんだミートボールまでが盛り込まれた、それはそれは素敵なアフタヌーンティーのセット。ミルクパンやチョコレートで作られた自分たちの姿に2人もご満悦です。ご機嫌なリサの「わたしたてあったまいい!」の声が聞こえてくるような、特別メニューとなりました。



ランデブーラウンジでも待ってるね



Anne Gutman & Georg Hallensleben

文・アン・グットマンさん(左)
1970年パリ生まれ。小説家だった父の影響で、絵本の創作活動に。出版社でデザインの仕事をしているときにゲオルグさんと出会い、結婚。99年、夫とともに「リサとガスパール」シリーズを立ち上げた。本シリーズでは、おはなしとブックデザインを手がける。



杉本 雄 すぎもとゆう

1980年千葉県生まれ。99年帝国ホテルに入社後、渡仏。ヤニック・アレノ、アラン・デュカスらのもとで研鑽を積み、2017年に帰国後、帝国ホテルに再入社。19年、第14代東京料理長に就任。今回は作者2人と打ち合わせを重ね、企画内容を作り上げた。



リサとガスパールのシブースト

パリ発祥のスイーツ・シブーストが初登場。ベリーの酸味がエレガントなクリームを引き立てます。2人をイメージして形もキュートに。

3000円(紅茶またはコーヒー付き)。7月1日(木)~8月31日(火)。本館1階 ランデブーラウンジ ☎3-3539-8045



リサとガスパールのスイカカクテル
été 2021

日本の夏休みといえばスイカ! スイカにレモン汁などを加えた、しゅわしゅわフロロズンカクテル&モクテルで、暑気払いを。

カクテル2200円、モクテル1980円。7月1日(木)~8月31日(火)。本館1階 ランデブーラウンジ ☎3-3539-8045

Open Course Menu

お客さまと料理人で作る新しいコース!

鉄板焼 嘉門

一期一会のメニューが作れるのは、
「鉄板焼」というスタイルだからこそ。
小さなキューブが、そのお手伝いをします。



帝国ホテル 東京 料理長
杉本 雄
すぎもと・ゆう(左)

嘉門シェフ
紀野安彦
きの・やすひこ(右)

「厳選された素材をお客さまの目の前で調理し、ベストのタイミングで提供する」。お客さまのペースに合わせてお楽しみいただけるのが、鉄板焼の醍醐味。であれば、さらに進化をして、メニューそれ自体もお客さまと作り上げる。カスタムメイドの鉄板焼はどうだろう。そんな想いから生まれたのが『The Cubes』です(杉本料理長)。おすすめ食材が書かれた、メニュー代わりのキューブを見ていただきながら、その日の2〜4品をシェフとともに考えます。「たとえば伊勢海老だったら、そうですね……バターで蒸し焼きもいいですし、鉄板ですが軽く揚げることもできますよ、そんなお話をしながらお客さまとメニューを決められれば」(紀野シェフ)。すべてのお料理を肉尽くしにしてもよし、本日のワインに合わせた流れにしてもよし。すべてはお客さまのリクエスト次第。「お客さまとさらにコミュニケーションが取れそうで、今からわくわくしています」(紀野シェフ)。「まさに一期一会の、嘉門にカモン!ですね(笑)」(杉本料理長)。

「厳選された素材をお客さまの目の前で調理し、ベストのタイミングで提供する」。お客さまのペースに合わせてお楽しみいただけるのが、鉄板焼の醍醐味。であれば、さらに進化をして、メニューそれ自体もお客さまと作り上げる。カスタムメイドの鉄板焼はどうだろう。そんな想いから生まれたのが『The Cubes』です(杉本料理長)。おすすめ食材が書かれた、メニュー代わりのキューブを見ていただきながら、その日の2〜4品をシェフとともに考えます。「たとえば伊勢海老だったら、そうですね……バターで蒸し焼きもいいですし、鉄板ですが軽く揚げることもできますよ、そんなお話をしながらお客さまとメニューを決められれば」(紀野シェフ)。すべてのお料理を肉尽くしにしてもよし、本日のワインに合わせた流れにしてもよし。すべてはお客さまのリク



右・キューブはいわば本日のおすすめ食材のメニュー。じっくりと考えるのも楽しいものです。上・あわび、フォワグラから季節の野菜までお選びいただけます。左・メイン料理は、鉄板焼シェフ厳選の逸品を。



嘉門 新メニュー“^ザキューブ The Cubes”

お客さまのご希望やお好みにさらに寄り添える方法を考えた中で、ご提供する新スタイル。キューブに書かれた食材をもとに、シェフとお客さまのオリジナルコースを作り上げます。キューブをきっかけに思わぬ会話が弾み、新メニューが誕生という可能性も!?

3万6000円 7月1日(木) 17時30分～
本館17階 鉄板焼 嘉門 ☎3-3539-8116

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>

*「家庭画報」偶数月号でも「帝国ホテルの美味通信」を連載中です。ご注文ください。*営業時間や提供時間、定休日が変更になる場合がございます。最新情報はWEBをご確認ください。
*営業時間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。

編集/家庭画報 撮影/久間昌史 取材・文/露木朋子 デザイン/パーソウ