

帝国ホテルの

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

美味通信

取材・編集 by **家庭画報**

美食で華やかに寿ぐ
ことほ



IMPERIAL HOTEL TOKYO RESTAURNAT & BARS

NEW YEAR JANUARY-FEBRUARY 2020

帝国ホテル 東京 レストラン&バー

特別編集号 Vol.4

帝国ホテルには、
世界中から最新の
チョコレートが集まります



シェフ
ショコラティエ
市川幸雄
いちかわ・ゆきお

スイスでのチョコレート修業後、2001年帝国ホテル入社。洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー-2007」に日本代表として出場し、優勝。

誰も知らない

シヨコラの新世界へ



アフタヌーンティーに
カカオ豆がまるごと入った
「カカオショコラルビー」

ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ「第4のチョコレート」、ルビーチョコレートをまもったお菓子。中にはローストしたコロンビア産カカオ豆(写真右)が。豆がまるごと入ったチョコレート菓子は他に類を見ません。上はほぼ原寸大。インベリアルラウンジ アクアの「シヨコラアフタヌーンティー」(表紙)にてご賞味ください(詳しくはP.4)。



【表紙の写真】「シヨコラ アフタヌーンティー」。ダーク、ミルク、ルビーそれぞれのチョコレートの香りや味わい、食感を比べながら選べる。チョコレート厚く1.1のアフタヌーンティーです。¥4,950。



ホテル内のショコラティエ工房にて
丁寧に作られます

「チョコレートのお菓子作りで、最も重要な工程は、テンパリングです」と市川シェフ。テンパリングとは写真のように、55度で溶けたチョコレートを28度まで下げる作業のこと。こうすることで、ツヤをまとったチョコレートに仕上がります。

チョコレートは、食材の中で最も扱いが難しいといわれます。なぜなら、徹底した温度・湿度管理が必要なのはもちろん、使う道具も特別なものが多いから。帝国ホテルには、その繊細な食材を専門に扱う工房があります。立ち上げたのは初代ショコラティエの市川幸雄シェフ。

「工房では、生のカカオ豆をはじめ、世界各国から集めた約30種のチョコレートを使用しています。作るのは、

ホテル内すべてのチョコレート製品。ボンボンシヨコラから、ケーキやデザートまで、何でも一から手作りします。チョコレートの奥深い世界、特に、味・香り・食感を見極め、素材に合わせたチョコレートのブレンドは腕の見せ所です」

「魅惑のチョコレートタイム」と題し、今回ご提案する最新作は、いずれも、カカオ本来の味が際立つ、職人の逸品です。

最新作は、ウイスキーに合う
大人なボンボンシヨコラ



ランデブーラウンジ・バー

The Rendez-Vous Lounge & Bar

ジャンドウジャ (右)

ビター (左上)

トリュフ (左中)

アプリコットジンジャー (左下)

ジャンドウジャは、ヘーゼルナッツとチョコレートを練り合わせた濃厚な味わいです。ビターはカカオ75%のチョコレートガナッシュ。トリュフは香り高いトリュフきのこ入り。アプリコットジンジャーは酸味とピリッとした刺激のある大人の味。いずれもおすすめはウイスキーとのマリージュです。¥1,500。2月1日(土)~2日(土)。18:00~翌1:00。食数限定。

マリアージュを楽しみたい 最新ショコラデザート

チョコレート美味しさをまるごと楽しめるのが
ボンボンショコラだとすれば、
アイスクリームやフレッシュフルーツとのマリアージュは、
ホテルデザートならではの楽しみといえるでしょう。
市川シェフ渾身の新作3品を発表いたします。

チョコレートのみと
オレンジの酸味のマリアージュ



インペリアル ラウンジ アクア

The Imperial Lounge
Aqua

軽い食感のチョコレートムース
フレッシュオレンジと
コーヒークリームとともに

今季のアフタヌーンティーは特別な仕立て。表紙に掲載している3段重ねのティースタンドに加えて、ショコラ尽くしの最後を締めくくるデザートがつきます。上はダークチョコレートのムースとコーヒークリーム、下はオレンジの果肉とマーマレード、レモンのゼリー。スプーンひとさじですくい、甘みとほろ苦さ、柑橘の酸味のマリアージュをひと口で味わえる贅沢をどうぞ。『ショコラ アフタヌーンティー』チョコレートスコーン、チョコレートティーつき ¥4,950。1月6日(月)～2月29日(土)。11:30～18:00(L.O.)。

鉄板焼 嘉門

Kamon

貴醸酒のグラニテ
～ホワイトチョコレートと
カカオパルプのマリアージュ～

日本酒「南部美人」の貴醸酒「ルキオラ」のグラニテとカカオパルプのムース。カカオパルプはひとつのカカオポットから約3%しかとれない綿の部分です。甘酒のようなほんのりとした貴醸酒の甘みと、苺とグレープフルーツの酸味が利いた、鉄板焼の後にさっぱりと召し上がるデザートです。「冬の特撰メニュー『嘉門』」¥28,600(P.10)ほか、ディナーで選べるデザートのひとつとして、お楽しみいただけます。1月6日(月)～2月29日(土) 17:30～21:30(L.O.)。

日本酒とカカオが爽やかに香ります



バラとホワイトチョコレートの高貴な出会い



ランデブー ラウンジ

The Rendez-Vous
Lounge

ルビーローズフレーズ

バラの香りをまとったホワイトチョコレートのムースは、ふんわりとした口どけでとてもエレガントな味。中央には苺・木苺・野苺のジャム、サクサクのクレープ生地状のルビーチョコレート、アーモンドのスポンジが重なり、複雑かつ繊細な風味と食感が楽しいドルチェです。ロビーラウンジにて「光の壁」の巨大アートを眺めながら優雅なティータイムをお過ごしください。¥2,500。コーヒーまたは紅茶つき。1月6日(月)～2月29日(土) 11:00～22:30(L.O.)。

メルローの優しいタンニンが
好相性です

伊藤靖彦ソムリエ支配人が選んだのはフランスの赤ワイン「シャトー・カップ・ド・フォージェール」。ボトル¥6,600、グラス¥1,320。



ホットポットに合う
特製ブレッドも美味

右から赤ワインとベリーを用いた「パン オ ヴァン フリュイ」、「マロンとヘーゼルナッツのブチパン」、クルミ入りの「ブチ デザミ ノア」。¥800。パン3種・ワイン・チーズのセットは¥2,600。1月6日(月)~2月29日(土)。11:00~23:00(L.O.)。予約不要。

集いの日はホットポットで 身体も心も温かに

ご親族やご友人との集まりが増える新年、賑やかに温かい料理を囲むのはいかがでしょう。「パークサイドダイナー」は、帝国ホテル流のアメリカンダイナーです。この冬は肉、魚介、野菜の濃厚な旨味がたっぷり詰まった洋食でお出迎え。

「伝統のビーフシチュー」は、変わらぬレシビでほっとする味に、新作の「シーフードチャウダー」と「野菜のスキレット」は、食べ応えのある野菜とエビ・ホタテで、団欒の場がきつと盛り上がるでしょう。

真心のこもったおもてなしと熱々のポット料理で、身体も心も温まることをお約束します。



伝統のビーフシチュー ベーカリーシェフ厳選の パン3種を添えて

ビーフシチューはフォン ド ヴォーとデミグラスソースをベースに、香味野菜やワインを加えて煮込んだまろやかなコクと芳醇な香り。帝国ホテルで長年愛される伝統の味です。国産牛のばら肉は表面を焼いて香りを引き出し、ゆっくり時間をかけて煮込まれているのでとろける食感に。¥4,200。

あったかチーズフォンデュで楽しむ ごろごろ野菜のスキレットと プロシュット

レンコン、アンディブ、芽キャベツ、ラディッシュなどの食べ応えのある野菜は、クミンが利いた香り豊かな味。とろりと溶けたチーズをかければ、リッチな風味に心躍ります。チーズフォンデュはグリュイエール、モッツァレラ、チェダー、ブルーチーズの4種が入った濃厚なソースです。¥2,400。(オリーブオイルベースのパーニャカウダソースに変更可)

サフランが香る あったかシーフードチャウダー

魚貝からたっぷり出た出汁にサフランとオレンジを加えて、サラリとしながらも濃厚に仕上げたチャウダー。ココット盛りの野菜、ホタテ、エビに注げば贅沢なスープに。温野菜としてお仲間とのシェアもおすすめです。¥3,500。



パークサイドダイナー

Parkside diner

新春らしく、食材もスタイルもぐんと華やか



食後まで楽しい デザート3種

「ヘーゼルナッツのフォンダン」(手前)は、中からはヘーゼルナッツと栗のフォンダンがとろけ出てきます。「ロックフォールチーズのタルト」(左奥)はハチミツムースとの塩味と甘みのバランスが口福の味。「柑橘類のヴェリーヌ」(右奥)は柚子、金柑、みかんなどのさっぱりとした味わいです。



牛頬肉を伝統の ビーフシチューに

帝国ホテル特製のビーフシチュー。こちらは牛頬肉の旨味をギュッと閉じ込めたパイ包み焼きです。パイを開ける楽しみと冷めにくさの演出に、杉本料理長のセンスと技が光ります。伝統と挑戦の妙技を新年よりご賞味ください。



一人前に特注した 缶入りキャビア

ベルギー産のオシェトラキャビアを小さな缶に取めました。小箱に詰まった宝石のようなキャビアと、ゴールドに輝くシャンパンでまず祝杯を。もっちりとした自家製プリニと繊細で美しいコンディマン(薬味)とともに至福のひとつときがスタートします。

新春の寿ぎに寄せて――

料理を作るうえで大切に思っている「お客様に非日常の体験をしていただくこと、料理で驚きを伝えること」を表現しました。令和初の新春を祝うひとときに、“初物”尽くしで華を添えられたら嬉しいです。

杉本 雄

豪華食材が、BENTOスタイルならではの宝箱仕立ての演出に驚きを与えます。様々な味を少しずつ楽しめる賑やかさも相まって、きっと会話も弾むことでしょう。

二〇一九年に38歳の若さで料理長に就任した杉本雄氏は、お客様にベストな料理をお届けしたいと誰よりも試作を繰り返す妥協なき料理人です。ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏に師事したフランス仕込みの技とセンスで、シャンパンでの祝杯にびつたりな全12品を作り上げました。

杉本料理長の 新春スペシャル

令和新年の祝杯にふさわしく、シャンパンに合わせて、杉本料理長が山海のごちそうを宝箱に詰めました。新年だからこそとグレードアップしたBENTOをお楽しみください。

Specialité

インペリアルラウンジアクア

The Imperial Lounge Aqua



寿ぎらしい食材がぎゅつと詰まった宝箱

BENTO～新春寿ぎの巻～

オシェトラキャビア、黒トリュフ、雲丹、フォワグラ、牛頬肉のパイ包み焼き、3種のデザートなど、どれも新年のお祝いにふさわしい華やかさです。1月1日(水・祝)～31日(金)。11:30～14:00(L.O.)、17:30～20:00(L.O.)。昼・夜各10食限定。前日15:00までの事前予約制。☎3-3539-8186
シャンパンハーフボトルつき。¥15,000。

ことほ 華やかな寿ぎにふさわしい

各レストランでも新春メニューが盛りだくさん。

このダイニングのこのひと皿

華やかな装いでお出かけしてみませんか？

— 本館17階 —

The Imperial Lounge Aqua

親しいお仲間との
集まりなら



インペリアルラウンジ アクアの 「カクテルアマンダフレンズ ～仲間と過ごすひととき～」

昼はアフタヌーンティー、夜は、料理に合わせカクテルやワインのフリードリンクで新年会はいかがか。お1人様¥6,200(料理・フリードリンクつき。カバーチャージ、サービス料、消費税込)。12月は特別価格。

18:00～21:00(最終開始時刻/2時間制)。平日前の休日は20:00
最終開始時刻。2名様～10名様。要予約。☎3-3539-8186

— 本館17階 —

The Imperial Viking Sal

バイキングで
アジア巡りなら



インペリアルバイキング サールでめぐる 「“世界のバイキング”アジア大陸編」

世界の料理をプフェスタイルで体験できる「フードフェスティバル」がスタート。初春はアジア。一年かけて世界めぐりをお届けします。

1月4日(土)～2月29日(土)
営業時間、料金はお問い合わせください。☎3-3539-8187

— 本館17階 —

Kamon

冬の味覚を
ライブで楽しむなら



鉄板焼 嘉門の 「冬の特撰メニュー『嘉門』」

目の前でシェフの鮮やかな手さばきとともに食材の美味しさを楽しめる鉄板焼のフルコース。P.5でご紹介している日本酒とカカオのデザートもお見逃しなく。¥28,600。

1月8日(水)～2月29日(土) 17:30～21:30(L.O.)
☎3-3539-8116

— 本館中2階 —

Les Saisons

トリュフ尽くしの
贅沢なコースなら



レセゾンの 「シェフ ティエリー・ヴォワザンが贈る トリュフメニュー」

毎年、この時を待つトリュフ尽くしのメニュー。前菜からデザートまで、トリュフの香り広がるコースを存分にお楽しみいただける豪華な企画です。¥48,000。

12月中旬入荷次第。11:30～14:30(L.O.)、17:30～22:00(L.O.)
☎3-3539-8087

— 本館1階ロビー —

The Rendez-Vous Lounge & Bar

新春に
語らうなら



ランデブーラウンジ・バーの 「ドラフトコーヒー」

アフタヌーンティーはもちろん、シャンパンやカクテルを楽しむ方とパイやケーキで喫茶を楽しむ方が一緒に語らえるロビーラウンジ。写真のコーヒーは¥1,870。

9:00～翌1:00(L.O.)
☎3-3539-8045 1月2日(木)～4日(土)は8:00より営業。

— 本館1階 —

Parkside Diner

チョコレートを
満喫するなら



パークサイドダイナーの 「ベリーベリーチョコレートクレープ」と 「チョコレートアップルサンデー」

ココアベースのそば粉クレープに4種のベリーをのせた充実のひと皿。¥1,900。人気のサンデーはこの冬「チョコレートアップル」です。¥1,300。

1月6日(月)～2月29日(土) 14:00～23:00(L.O.)
☎3-3539-8046

— タワー館地下1階 —

La Brasserie

2020年の話題に
先駆けるなら



ラ Brasserie の 「村上信夫の“人生はフルコース”」

“ムッシュ”と親しまれ、前東京オリンピックの選手村食堂のシェフも務めた帝国ホテルの村上信夫シェフが生前に残したレシピを現代風にアレンジしたフルコース。¥13,500。

1月16日(木)～3月15日(日) 11:30～14:30(L.O.)、17:30～21:30(L.O.) ☎3-3539-8073

— 本館中2階 —

Old Imperial Bar

季節をカクテルで
味わうなら



オールドインペリアルバーの 「季節のカクテル」

1月は京都の宇治抹茶を贅沢に使い、柚子の香りをまとわせた「和～Nagomi～」。2月はウォッカにデコボンで、躍動感ある春の訪れをイメージした「飛躍」。各¥2,420。

1月1日(水・祝)～2月29日(土) 11:30～24:00(L.O.)
☎3-3539-8088

INFORMATION

Restaurant レストラン



本館中2階
フランス料理 レゼゾン
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.)
☎3-3539-8087



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.)
☎3-3539-8073



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.)
☎3-3539-8116



本館17階
**ブフェレストラン
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~
☎3-3539-8187



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.)
☎3-3539-8046

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.)
☎3-3539-8088



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
☎3-3539-8186



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.)
☎3-3539-8045
1月2日(木)~4日(土)は8:00より
営業

Hotel Shop ホテルショップ



本館1階
ガルガンチュフ
8:00~20:00
☎3-3539-8086

お正月三が日は、特別営業の店舗がございます。



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)
<http://www.imperialhotel.co.jp>

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

edit/KATEIGAHO

次号は2020年2月末に3-4月春号として発行いたします。

More Imperial
than ever

130th