

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.10

ランデブーラウンジ

The Rendez-Vous Lounge

フランス伝統菓子2つの魅力を
併せ持つ大人のガトー



ダークチェリーとチョコレートの組み合わせに心躍る「フォレノワール」、パイの食感が魅惑的な「ミルフィーユ」。お馴染みのフランス菓子が出合った逸品「フォレノワール クラシック・モデルヌ」が、この夏デビューします。これは、2020年春から始まった杉本 雄東京料理長がプロデュースする「旬の果物で贈るデザートシリーズ」の第7弾。これまでサントノレやマカロンなどのフランス伝統菓子を、モダンに鮮やかに再構築し、スイーツラバーの心を

とらえてきた本シリーズ。今回の「ミルフィーユ」は、7月に開催されるフランスパティスリーウィーク2022のテーマでもあります。「数百層も手折りで重ねたパイ生地を、いつもと90度異なる方向から焼き上げると新たな食感が楽しめるのではないかと日頃から考えていました。そしてこの時期は私の大好きなダークチェリーが旬真っ盛り。そこからフォレノワールへとイメージが広がりました」(杉本料理長)。キルシュも香り立つ、大人のデザートです。

フォレノワール クラシック・モデルヌ

キルシュ風味のクリームとビスキュイ、ダークチェリーのコンフィチュールなどを包むのはパイ。折り重ねたパイ生地を横にして薄く切り、表面に巻き付けて仕上げることで年輪のような佇まいと独特の食感を生み出しています。

3300円(コーヒーまたは紅茶付)

7月1日(金)～8月31日(水) 11時～22時(L.O.) ☎03-3539-8045 *7月中はガルガンチュワでも単品で購入可能

夏、旬のフルーツで涼を楽しむ!

サマーフルーツティータイム Summer Fruity Time

この時季の果物ならではの、みずみずしい風味と
美しい色合いをスイーツやカクテルに映し込みました。
2022年夏だけの一期一会の味わいをお楽しみください。



バカンス気分満載の夏のアフタヌーンティー インペリアルラウンジ アクア

どこまでも広がる青い空、もくもくとした入道雲、鮮やかに実る南国果実や夏野菜。いくつになっても、夏を迎えるとわくわくしてしまうもの。この夏の「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーには、そんなビビッドな夏のエッセンスがぎゅっと詰まっています。上段にはココナッツのムースにパイナップルとアボカドを合わせたなめらかなグラスデザート、ベルベース香るピーチパイなど色鮮やかなフルーツのスイーツが揃い踏み。パタフライピーの青い色合いが映える帆立のムースや野菜たっぷりのガスパチョ風など、個性派が並ぶ中段にも心弾みます。下段でひときわ貫禄を見せるのは、虹を思わせるトルティーヤのホットドッグ。添えられたサルサ・ヴェルデも夏らしく爽やかです。リゾート地に行かなくても、とびきりの夏の思い出を刻めることでしょ。

Summer Fruits Afternoon Tea 7700円 7月1日(金)~8月31日(水)
11時30分~18時(L.O.) ☎03-3539-8186

スタンドと一緒に、夏らしい演出を施したスペシャルな一皿も登場。ひんやり爽やかな気持ちに包まれること請け合いです。



Cocktail

モヒートの奥深さにびっくり! お気に入りほどの味? インペリアルラウンジ アクア

ラムをベースにした“モヒート”はキューバ生まれとされる、お馴染みのカクテル。ミントの爽やかな風味が夏にぴったりです。“サマーフルーツティータイム”にちなみ、オンメニューされたのは4種類のモヒート。正統派かと思いきや隠し味に芋焼酎を加えた骨太なものから、ドラゴンフルーツの個性を生かした赤いモヒート、コク深いパッションフルーツのモヒート、ミントの代わりに大葉を使った和風テイストとバラエティに富んでいます。期間後半にはさらなる新しいフルーツモヒートも登場予定。お楽しみは続きます。

上左・魅惑的なモヒート 3200円 上右・真実のモヒート 2700円
下左・懐かしき出会いのモヒート 3000円 下右・情熱的なモヒート 3200円
7月1日(金)~8月31日(水) 11時30分~21時30分(L.O.)
☎03-3539-8186



シャインマスカットを 涼やかなカクテルに閉じ込めました ランデブーラウンジ・バー

ほどよく甘くてジューシー、つるりとした食感のシャインマスカットは夏の人気者。フローズンにしたラムとマスカットリキュール、ブルーキュラソーとシャンパンを合わせて、この時季らしい海色の涼やかなカクテルになりました。ふっと香るローズマリーも爽やか。涼を一服、デザート代わりにいただいても。

シャンパンカクテル with シャインマスカット
(右・カクテル 左・モクテル) 各2900円
7月1日(金)~8月31日(水) 11時~22時(L.O.) ☎03-3539-8045

バーテンダーの個性が光る 洗練のフルーツカクテル オールドインペリアルバー

月替わりのオリジナルフルーツカクテルも人気のバーからは、大人の空間にふさわしいノブな佇まいの2品が登場です。7月の誕生花の名を付けられたカクテルは、テキーラにライチリキュールを合わせています。ラムベースの「Via Luna」は巨峰がアクセント。こっくりとした飲み口が魅力です。

左・7月のカクテル[月下美人~A Queen of the Night~]
右・8月のカクテル[Via Luna ~月の通り道~] 各2640円
11時30分~21時30分(L.O.) ☎03-3539-8088



EVENT REPORT

ラ ブラスリー

ワインと美食の夕べ ～春の味覚・復活祭～

「ラ ブラスリー」の大人気イベント「ワインと美食の夕べ」がパワーアップして復活。その再開を祝う第1弾イベントが5月12日に開催されました。今回からは料理・ワインともにイーブんに軸足を置き、春を代表する味わいでもある“苦み”をテーマに。ラ ブラスリーの鎌田英基シェフとソムリエの櫻木滋生氏が織りなす見事なコンビネーションに、ゲストの皆さまもご満悦。会場からは「ラ ブラスリー」の再開やゲスト同士の再会などを喜ぶ声も聞かれ、大盛況のうちに幕を閉じました。



「鮎のコンフィに肝のパテを添えて 茄子と胡瓜のコンディマン」には、スペインの白ワイン「リアスバイシャス」を合わせて。鮎の持つ苦みと白ワインのミネラル感が素敵にマッチ。

ワインと美食の夕べ 好評につき夏以降も開催決定!

今後は季節ごとに「ラ・メール(海)」、「ル・モンターニュ(山)」などテーマを設け、ワインと料理のマリアージュを紹介予定です。

次回以降の開催状況については、ラ ブラスリーまでお問い合わせください。☎03-3539-8073

PICK UP!



ローストビーフのスパイシーカレー
シンプルながら、贅沢な一皿。ジューシーなローストビーフとズッキーニやパプリカなどのグリルには、やや辛めに仕上げたカレーソースがぴったりです。4000円。

夏野菜とビーフのもっちりガレット
スパイス香るカレーソース

もっちり食感のガレットの上にはマリネした夏野菜が。ソースのようにカレーをかけてお召し上がりください。ほんのりスパイシーなカレーにスプーンが止まりません。3200円。



本館1階 | パークサイドダイナー
毎夏の風物詩「カレーフェア」で
スパイシーな暑気払い!

ローストビーフや野菜のガレットだけでもおいしいけれど、カレーソースをかければさらに美味という嬉しいメニューもお目見えです。締めくくりは、是非シェイブアイスをどうぞ。

第1弾 7月1日(金)～8月16日(火)
11時～21時30分(L.O.) ☎03-3539-8046

フレッシュマンゴーの
トロピカルシェイブアイス
オレンジとパッションフルーツの氷、マンゴーやメレンゲと、食べ進めるほどにさまざまな味わいが。2500円。シェイブアイスのみ14時～21時30分(L.O.)。

