

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.12

『ピーナッツ』の世界を堪能！
スヌーピーにチャーリー・ブラウン、

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

心優しく、ちょっぴりおとぼけの主人公チャーリー・ブラウンに、世界一有名なビーグル犬スヌーピー。がみがみ屋さんのルーシー、毛布を持った哲学者ライナスなど、個性豊かな仲間たちが登場する『ピーナッツ』。75か国で、21言語に翻訳されているという、まさに全世界で親しまれ、愛され続けている作品です。2022年は、作者チャールズ・M・シュルツさんの生誕100周年。そのお祝いに、『ピーナッツ』の仲間たちにちなんだ「インペリアルラウンジ アク

ア」のお茶の時間をご用意いたしました。2020年に、「帝国ホテル 東京」で開催した「SNOOPY アフタヌーンティー1950's」に続く第2弾となる今回は、ますますその世界観を深掘りしてバージョンアップ。それぞれユニークなエピソードから生まれた、彩り鮮やかなスイーツ&セイボリーを味わえば、『ピーナッツ』を読み直したくなること間違いありません。「帝国ホテル 東京」オリジナルのキャラクター、料理長スヌーピーも登場します。

PEANUTS Friends' Afternoon Tea

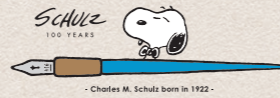
作者シュルツさんの生誕100周年を記念し、料理長スヌーピーが登場するスペシャルなアフタヌーンティー。メニューには、シュルツさんが好きだった味も取り入れられています。

平日8000円、土日祝日8300円
11月1日(火)～2023年1月31日(火)
11時30分～18時(L.O.)
☎03-3539-8186

料理長スヌーピーが登場！シュルツさんに贈る

Schulz 100th Anniversary

「しあわせはあったかい子犬」とは、ルーシーの名セリフ。
でも寒い季節の温かいアフタヌーンティーもまた格別の幸せです。



PEANUTS™
© 2022 Peanuts Worldwide LLC
www.snoopy.co.jp



ウッドストックの巣
～卵とターキーパストラミ～
ウッドストックの巣を模したターキーのパストラミとうずらの卵、ファルファッレのサラダ。

試合に勝一つ!!
グローブバズのカツバーガー
負けてばかりのチャーリー・ブラウンの野球チームに喝！グローブ形のパンには、デミグラスソースにくぐらせたトンカツとモッツァレラチーズのボールを。

かぼちゃ大王の
ミートグラタン
かぼちゃと特製ポロネーズソースのミートグラタンにチーズをトッピング。「ピーナッツ」の仲間たちもぎっと大好きな味。

料理長スヌーピーパン
帝国ホテル 東京オリジナルキャラクター、料理長スヌーピーをほんのり甘いミルクパンに。胡麻で描かれた目がキュートです。



1. ~ライナスと水色のブランケット～
チェリーブラウニー

2. レンガに見立てた
フルーツケーキ

3. ~サリーのワンピース～
イチゴタルト

4. ~チャーリー・ブラウンの
ジグザグ模様～
チーズケーキ

5. ~フランクリン～
クランチチョコレート

テイスターの上段は、あたたかもシリーズの一場面を写し取ったかのよう。『ピーナッツ』の仲間たちにちなんだスイーツが勢揃い。チャーリー・ブラウンの黄色のTシャツ、ライナスのブルーの毛布、サリーのピンクのお洋服。どこか懐かしい友だちに再会したような、甘酸っぱい気持ちに包まれます。そして中段には「嵐食いの木」、「かぼちゃ大王」と『ピーナッツ』好きな思わず笑ってしまうアイテムも。いつも秋に「かぼちゃ大王」を待ち続けているライナスのエピソードにちなんだ、ほっこりとした味わいに心とみえます。下段の注目は、「みんなの野球チームが勝てますように」と帝国ホテル 東京の調理場スタッフ全員 (!) の願いが込められたカツバーガー。どのアイテムからも、『ピーナッツ』への愛とリスペクトが伝わってきます。天国のシュルツさんにも喜んでいただけそうですね。



パークサイドダイナーでも
シュルツさんゆかりの
メニューが楽しめる

PEANUTS Friends' Afternoon Tea

- グリオットチェリーを使用したブラウニーの表面には、ライナスの服をイメージした赤色に縞模様を。彼が手放せない毛布も、もちろん水色のクリームであしらっています。
- レンガの壁、通称「学校さん」は『ピーナッツ』の仲間たちがよく集まるおなじみのスポット。ベリーをたっぷり入れ込んだバウンドケーキで表現しました。
- チャーリー・ブラウンの妹サリーのタルトはイチゴが主役。タルトの中にはフレッシュなイチゴがごろごろと入っています。イチゴのクリームにはチョコレート飾り、ワンピースのドット柄に見立てて、サリーも気に入ってくれるかも。
- ふんわりとしたムース・オ・フロマージュを丸くまとめて、チョコで黄色くコーティング。ジグザク模様のチョコレートをのせれば、あのチャーリー・ブラウンのトレードマークに!
- 野球仲間でもあるフランクリンのユニークな髪型をイメージした、ブラリネのクランチチョコレート。オレンジの風味もプラスされています。



ツナ好きのシュルツさんに贈る
ABCパスタ
ツナ好きだったシュルツさん。たっぷりのツナとえび、レモンクリームやピーズを、英文字の Pasta と和えています。

嵐食いの木
～スモークサーモンと
ブロッコリーのムース～
嵐に見立てたパブリカがブロッコリーの木につかまってしまっていて……。緑のムースの下にはタコを浮かべたコンソメジュレも潜んでいます。

料理長スヌーピーのレストランプラン 10th story

プラン10作目となる今回は、シュルツさん第二の故郷ともいえるカリフォルニアに注目。カリフォルニア生まれの魚介のスープや、シュルツさんが地元のホテルでよく食べていたというラムチョップのグリルなど、エピソード満載のコースになっています。デザートはエンゼルケーキは、コミックの一場面のような愛らしさ。スヌーピーオリジナルグッズもプレゼント。
大人9200円、お子さま(4歳～12歳)5500円
11月1日(火)～2023年3月31日(金) ※12月21日～2023年1月10日を除く ①17時～19時 ②19時30分～21時30分 ③14時30分～16時30分【平日限定】 ※各時間1組限定・3日前までの要予約 ☎03-3539-8046



杉本東京料理長と学ぶセミナー&ランチコース ～おいしい海を守るには～



子どもたちにもわかりやすく語る杉本料理長。当日は、ウミトロンとの協力により宇和海周辺で養殖されている魚たちへの「バーチャル餌やり」の体験も。ランチコースには天然と養殖の鯛の食べ比べメニューも登場。

これからの食、暮らしを考える上で欠かせないSDGsは、帝国ホテル 東京にとっても大切なテーマ。その取り組みのひとつとして“おいしく社会を変える”をテーマに「杉本東京料理長と学ぶセミナー&ランチコース」が開催されています。8月に行われた第4回のテーマは「海洋問題」。海洋プラスチックや最新の養殖技術など、写真や動画を交えながらセミナーは進められました。ランチメニューの作り方やコツも解説。夏休み中の子どもたちも多く参加し有意義な時を過ごしました。

予約
受付中

杉本料理長と学ぶセミナー &ランチコース～おいしい海を守るには～「魚の今を知ろう」

漁業の現状や実態をお話ししながら、海的环境についてさらに考える第5回。第1部はお子さまと一緒に参加型、第2部は杉本料理長の調理を目の前で見ながらのセミナーの2部構成です。

大人1万4300円、お子さま(4歳～12歳)
8600円 12月27日(火) 第1部 11時～
／第2部 13時30分～(各2時間制)
要予約 ☎03-3539-8187

ホテル伝統の味が楽しめるコースの第2弾が登場

ラブラスリー



伝統メニューをひもとくコース「MENU HISTORIQUE DE L'IMPERIAL」の第2弾は、メイン料理に村上信夫第11代料理長の往年の一皿「フィレステーキ シャルルマーニュ風」が登場。ペアルネーズソースときのこなどを合わせた“カール大帝風”の味わいは、ムッシュ村上の得意技のひとつ。しっとりした牛肉とソースとのハーモニーが絶妙です。

1万3000円 火曜～土曜17時～21時(L.O.)、日曜・祝日 17時～20時(L.O.) ※月曜定休(月曜祝日の場合営業、翌火曜休み)
☎03-3539-8073

PICK UP!

クリスマスのルームサービスメニュー お部屋で楽しむ クリスマスディナー

今年は客室でクリスマスディナーを楽しんでみてはいかがでしょうか。カラフルな前菜、たっぷりのハーブや野菜とともに焼き上げたローストチキンを、のんびりとお召し上がりください。2名様 2万8000円 12月21日(水)～25日(日) 17時～21時30分(L.O.) ☎03-3504-1111(代表) または宿泊をご予約の際にお伝えください

