

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.11

エリザベス二世女王陛下に贈る
ノブルなスイーツ

2022年、即位70周年を迎えた英国のエリザベス二世女王陛下。英国の祝賀ムードをそのままに、この秋開催の「英国フェア2022」は「プラチナ・ジュビリー」に因んだ華やかなラインナップです。英国王室の礼装時に着用される華麗なティアラをテーマに、杉本 雄東京料理長が創り上げたノブルなケーキ「45°」は、まさにフェアを象徴する一品。「ロイヤルウエディングで初めて、王室の女性が身につけるとされるティアラは、英国王室の歴史と伝統の

シンボルだと思います。ティアラは、正面から見て45度で着用すると最も美しく見えるともいわれていることから、このケーキにもアイシングシュガーで作ったティアラを45度の角度で飾りました」(杉本料理長)。ウエディングドレスが白となったのも、遡れば19世紀にヴィクトリア女王が自身の結婚式でまとったことが始まりなのだから。柔らかな円柱デザインの白く輝くケーキには、英国王室にまつわるさまざまなエピソードが閉じ込められています。

女王陛下がお好きな味わいを重ねたケーキ「45°」

白一色で仕上げられたケーキは、女王陛下がお好みとされる英国伝統のシムネルケーキ、いちごのコンフィチュール、英国産のロゼ・スパークリングワインのパバの3つの要素で構成。爽やかなレモンバームクリームとマスカルポーネチーズのガナッシュに包まれています。 ※ホテルショップ「ガルガンチュウ」でもご購入いただけます。

伝統ある
イギリス王室を紐とく

英国フェア

a Taste of Britain

気持ちの良い秋の午後は
ロイヤルの歴史に秘められた
素敵なストーリーに
彩られたアフタヌーンティーを。



ロイヤルウェディング
アフタヌーンティー

17世紀半ばにお茶を宮廷に紹介したのは、チャールズⅡ世のもとにポルトガルから嫁いだキャサリン妃だったとか。その後18世紀はじめにアン女王がウィンザー城で茶会を開き、イギリスの貴族や上流階級層にお茶を楽しむというスタイルが広まったといえます。そんな歴史に想いを馳せながら「ロイヤルウェディングアフタヌーンティー」を楽しんでみては。かつてロイヤルな結婚式を彩った数々のスイーツや、エリザベスⅡ世女王陛下の戴冠式で供されたコロネーションチキン、そして英国らしいチョコレートフィンにレモンドリズルケーキまで。英国ロイヤルのウェディングやイベントのエピソードを紐とく、イメージを膨らませたスイーツやサレガにぎやかに並びます。

8000円 9月1日(木)～10月31日(月)
11時30分～18時(L.O.)

英国の魅力溢れる華やかなアイテム

ロイヤルファミリーの素敵なエピソードを英国伝統の味に忍ばせて。ここでしか出会えない楽しい味わいをピックアップ!



バッテンバーグタルト
ヴィクトリア女王の孫娘、ヴィクトリア女王とL.A.マウントバッテンとの結婚を記念して名付けられた菓子からイメージ。ケーキの代名詞でもあるチェック模様はリンゴのゼリーとバニラのムースで表現。



パスティハット
華やかなスタイルで英国西部の郷土料理「パスティ」を、晴れの日に欠かせないハットに見立てた楽しいサレ。パスティの下のグラスには、リコッタチーズや生ハムを使ったサラダがたっぷり。



煌びやかなスモークサーモン
～ウェディングリングに見立てて～
一説には結婚指輪もヴィクトリア女王から始まった風習。スモークサーモンにリング型の紅芯大根をのせ、モルトヴィネガーのジュレやパルオニオンのピクルスで輝きを添えて。



オレンジブロッサムの花冠
ヴィクトリア女王が、自身の結婚式でオレンジの花冠をつけたという有名なエピソードをヒントにした一品。オレンジの皮を練り込み、オレンジウォーター香るシロップで仕上げた華やかな味わい。

Platinum Jubilee Afternoon Tea



左上・3段トレイやフルーツ皿、カップ＆ソーサーなどすべてが英国のアンティーク。穂葉アンティークジュエリー美術館の貴重なコレクションです。右上・祖母であるメアリー王妃から、ウェディングギフトとしてエリザベス女王へ贈られたティアラのレプリカも展示。



～ヴィクトリア朝アンティークで楽しむ～
プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー

ティーポットやティーキャディなど銀器の茶道具セットがステイタスとなり、アフタヌーンティーに頻繁に用いられるようになったのは、19世紀のヴィクトリア時代から。当時の銀器を実際に手に取り、パトラーのサービス付きでアフタヌーンティーをいただく、夢のひとつはいかがでしょうか。杉本料理長の自信作「45°」をはじめ、エリザベス女王ゆかりの味を中心としたメニューも特別にご用意。英国貴族に招かれたような、忘れられない午後となることでしょう。

3万5000円 9月12日(月)～10月31日(月)13時～16時(L.O.)
※平日各日1組2～4名様限定 インペリアルラウンジアクア バーコーナー指定席 ※8月29日(月)10時から電話予約開始

精緻な細工が光るシルバーのサルヴァに置かれた「45°」は、さらなる輝きを放ちます。パトラーが切り分けるシルバーのケーキサーバーの美しさにも注目。



Fashion & Afternoon Tea

大人なプリンセス気分 ～英国ファッションを学ぶ～



※写真はイメージです

英国王室に造詣の深い、にしぐち瑞穂さんによるセミナー。ロイヤルの伝統やファッションについてたっぷりお話を伺った後は、英国ブランドの帽子をかぶる体験もお楽しみいただけます。1万5000円(ウェッジウッドの食器で楽しむロイヤルウェディングアフタヌーンティー付)
10月3日(月)13時～15時30分
※15名様限定 ※9月5日(月)10時から電話予約開始

Whisky

ボトルフェア ～英国ウイスキーをボトルで楽しむ～



「英国フェア2022」に合わせてバーテンダーが5種のスコッチウイスキーを厳選しました。オンザロックや水割りなど、好みのスタイルを特別価格で味わえます。じっくりと飲み比べもおすすめです。
9月1日(木)～10月31日(月)11時30分～21時30分(L.O.)



リニューアルしたコースがスタート!

ラブラスリー

132年前の開業時から日本のフランス料理をけん引してきた帝国ホテル。「Menu Historique de l'Imperial」が、この秋、往年の名料理にフィーチャーしてリニューアルします。第1回は、「ムッシュ」こと村上信夫第11代料理長の伝説の一皿「仔羊のノワゼット トマトとクールジェットの王冠風」がメインに登場。「先人の知恵と技術を改めて掘り起こし未来に繋げる礎としたい」と鎌田英基シェフも力が入ります。今後は海外のVIPが愛したメニューなどもお目見え予定。幻の味と出えるかもしれません。

1万2000円 提供時間 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



左・村上料理長が得意とした仔羊の一皿は、ストレートな素材の味が魅力。「時を超えても変わらない、正統派のおいしさです」(鎌田シェフ)。前菜は昨年からの定番「テリヌ・トラディション」を。上・コースには、帝国ホテルを代表する味「ダブルビーフコンソメスープ」も。深く染み込むような唯一無二の味わいです。

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 ～秋の味覚～ ぶどうパフェ

シャインマスカットやビオーネを贅沢に使った秋色スイーツ。イチジクのコンポートやソース、ラズベリーソルベやカシスムースがぶどうの甘みと酸味を引き立てます。

2400円 9月1日(木)～10月31日(月) 14時～21時30分(L.O.)

☎03-3539-8046



本館1階 ランデブーラウンジ・バー 和栗のモンブラン

秋の人気定番スイーツがパワーアップ! 今年はビスキュイ生地やアイスクリームにまで、たっぷりと栗を入れました。栗の濃厚な風味とハーモニーをお楽しみください。

3500円(コーヒーまたは紅茶付) 9月1日(木)～11月30日(水) 11時～22時(L.O.)

☎03-3539-8045

