

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.21

アールヌーボーの空間で
伝統料理を味わう至福

ラ Brasserie

La Brasserie

「シャリアピンステーキ」や「パリ・ソワール」、「ローストビーフ」といった帝国ホテル 東京の数あるスペシャリテのなかでも「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」は、高貴なエピソードにあふれるメニューのひとつ。1975年にエリザベス二世女王陛下来日の午餐会が開かれた折、魚介類がお好みという女王陛下に日本の海の幸のおいしさを知っていただきたいと村上信夫初代総料理長が考案した一皿です。ふっくらとした海老と舌平目、ふくよかな

魚のムースの3つのハーモニーが楽しめる味わいを気に入られた女王陛下は、この料理にご自身の名を冠することをお許しに。以来「レーヌ・エリザベス」の愛称で長く愛されています。アールヌーボーの雰囲気にあふれる「ラ Brasserie」で、伝統と歴史に育まれたこれらの名物料理をゆっくり楽しめる時も残り少なくなってきました。帝国ホテル伝統の料理の数々を趣ある空間でいただく幸せを、しっかりと心と目と舌に焼き付けておきましょう。

“日比谷のパリ”で名物料理を味わうラストチャンス

6月30日の「ラ Brasserie」閉店に向け、人気料理が次々に登場。「パリ・ソワール」(奥・コースにて)、「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」(手前・6400円)をはじめ、ホテル伝統の料理をお楽しみいただけます。

火曜～土曜11時30分～14時(LO)、17時～21時(LO) 日曜・祝日11時30分～20時(LO) ※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み) ☎03-3539-8073

La Brasserie



1

2

後世に伝えたい 帝国ホテルの伝統料理

1.ハーブの香りにエスカルゴバターが香ばしい「エスカルゴの香草バター焼き」(2100円)は開店当時の人気メニュー。2.手間と時間をかけて生まれた深い味わいが誰をも魅了する「伝統のダブルビーフコンソメスープ」(2700円)。3.「ローストビーフ 温野菜添え」(7000円)はジュ・ド・ブッフをベースにしたソースがおいしさの秘密。4.5.ロシアのオペラ歌手・シャリアピン氏のために作られた「シャリアピンステーキ」(5900円)は、ホテルで伝え続けられる大切なメニューのひとつ。



3



6月末日、約40年の歴史に幕を閉じる

ラ ブラスリー

昭和から平成、令和と多彩なフランス料理でゲストをもてなしてくれた「ラ ブラスリー」のフィナーレまであとわずか。タワー館のクローズとともに、惜しまれながらも終止符を打ちます。

日本初の複合ビルとして1983年に開業した「帝国ホテル 東京 タワー館」。ホテル・オフィス・商業施設・レストランを備えたビルは注目を集め、地下にオープンした「ラ ブラスリー」も大きな話題となりました。真鍮の手すり、つる草模様の壁紙にミュシャのタイル画。本場顔負けのアールヌーボー様式の店内で供されていたのは、クラシックなフランス料理を中心にした幅広いメニューでした。当時、村上信夫総料理長も「ブラッスリーは元来、親しい間柄の人たちと時間にとらわれずに食欲を満たし、会話を楽しむ場所」と語っており、それまでにはなかった“肩肘張らないフレンチ”として喜ばれたそう。愛され続けて40年余。開店当時の雰囲気をそのままに、静かに幕を閉じます。

上・直線的な梁とシャンデリアの曲線が見事な対比を見せる空間。鏡やタイルの床はスタッフにより毎日磨かれ、開店当時と変わらぬ輝きを誇る。下左・ミュシャの作品前のテーブルは常に人気の席だった。下右・開店当時のメニュー。当時はティータイムも。



4



5



「さよなら ラ ブラスリーウィーク」開催！

当時の「ラ ブラスリー」で人気を博したメニューがアラカルトで復活する特別企画。第1弾はシェリー酒とラベンダーがほのかに香る「桃の冷製スープ」(左・3000円)、ブラッスリー料理の王道「鴨胸肉のロースト オレンジ風味 ソース・ビガラード」(右・6000円)が登場します。それぞれ1週間限定のため、お見逃しなく。

第1弾 5月14日(火)～19日(日)、第2弾 5月28日(火)～6月2日(日)

日本茶の魅力たっぷりの“茶”フタヌーンティー アフタヌーンティー “OCHA”

緑茶、ほうじ茶、玄米茶に抹茶。新緑の季節のアフタヌーンティーは、京都の老舗「一保堂茶舗」の上質なお茶の風味と個性を存分にお楽しみください。風味豊かな玄米茶のエクレア、香り高いほうじ茶ガナッシュ、ビスケット生地で枯山水を表現した抹茶フランなど、スイーツは洋と和が素敵にマッチング。セイボリーも、いり番茶でマリネした魚介とグリーンピースのムースや、煎茶を使った出汁をかけるひつまぶしスタイルのポークカツレットなど心躍るメニューが並びます。抹茶の泡をまとった別皿のパフェの口溶けも格別。

平日9400円、土日祝9800円 5月1日(水)～6月30日(日)
11時30分～18時(LO)
インベリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186



集いの前後に、華やぐシャンパンバー

THE RENDEZ-VOUS AWA

本館1階、正面ロビーの一角に誕生したシャンパンバー。泡と金星をモチーフにした煌びやかな空間は、集いの前後のひとときを一層素敵なものにしてくれます。楽しめるのは、シャンパンやスパークリングワイン134銘柄を中心に、その時季のおすすめや希少価値の高い発泡性ドリンクの数々。フグの生ハム仕立てやサーモンとアボカドのムースなど、フランス料理のエッセンスを利かせたオリジナルのフィンガーフードとともに召し上がれ。

グラスシャンパン1900円～ フード500円～
17時～22時30分(22時LO) ☎03-3539-8045(ランデブーラウンジ直通)

