



2017年(平成29年)8月1日

バトラーがサービスするアフタヌーンティーや  
英国の食材を使用したメニュー、  
英国の文化を知る各種セミナーなど

## 英国フェア ～ A Taste of Britain ～

期間：8月30日(火)～10月31日(火)

場所：インペリアルラウンジ アクア(本館17階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

後援：駐日英国大使館



写真＝ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用し、バトラーがサービスする本格的アフタヌーンティー「アフタヌーンティー ウィズ バトラー」

帝国ホテル 東京は、英国の食材や料理、文化をお楽しみいただく『英国フェア』を、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」および本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」において、8 月 30 日(火)から 10 月 31 日(火)まで開催いたします。



昨年、エリザベス女王陛下の生誕 90 年を記念して開催した『英国フェア』は、おかげさまで大変な好評をいただき、本年は期間を 2 か月間に延長して開催いたします。

「インペリアルラウンジ アクア」では、期間中、英国産の食材を取り入れたメニューで提供するアフタヌーンティーのほか、ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用したアフタヌーンティーをバトラーによるサービスとともにお楽しみいただける「アフタヌーンティー ウィズ バトラー」を予約制で開催（日時・人数限定）します。また本催事のために蒸留所から樽で買い付けたスコッチウイスキーや英国産スティルトンチーズを使用したハンバーガーなどもご提供いたします。

その他、日本でハーブの第一人者として活躍中の川内美登子氏をインストラクターに迎えた『癒しのハーブティーセミナー』、スコットランドの蒸留所で見聞を重ねてきた帝国ホテルのバーテンダーによる『スコッチウイスキーセミナー』、“背広”の語源となったロンドンの通り「Savile Row(サヴィル ロウ)」の紳士服店「Davies & Son」のカッティングディレクターによる、『英国式紳士の嗜み“テイラーメイドスーツ”スペシャルトークナイト』といった、英国文化をより深く知っていただくためのセミナーを開催（要予約、有料）します。更には、英国発のミュージカルソングや生演奏による UK ロックをお楽しみいただく「ミュージックナイト」を開催（4 日間）いたします。

なお、上記の会場となる「インペリアルラウンジ アクア」は英国人デザイナー、ジュリアン・リード氏が「伝統と現代性の融合」をテーマに内装を手がけており、落ち着いた雰囲気の中で英国の食や文化をお楽しみいただけます。

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でも楽しめる英国の味”として、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーでご提供するメニューの一部を持ち帰り用にアレンジしたスイーツや、惣菜、パンを販売いたします。

## 『英国フェア』概要

- 期 間 : 8月30日(火)～10月31日(火)
- 場 所 : インペリアルラウンジ アクア (本館17階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」 (本館1階)

### □インペリアルラウンジ アクア (本館17階)

#### ■英国アフタヌーンティー

- 時 間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)
- 料 金 : 4,860円 ※消費税込、サービス料別
- 内 容 : 英国産の食材を取り入れたアフタヌーンティーをご用意します。  
※メニューは以下の通り

アミューズ	英国産チェダーチーズとサラミのピンチョス
スープ	英国産スティルトンチーズとブロッコリーのスープ
サンドイッチ	卵と胡瓜のサンドイッチ ミント風味 トマトブレッドのシュリンプサンドイッチ コロネーションチキンサンドイッチ スコティッシュスモークサーモンのタルティーンヌ
温料理	鱈のフィッシュ&チップス モルトヴィネガーとタルタルソース添え コーニッシュパステイ
スコーン	プレーンスコーン レーズンのスコーン 英国産クロテッドクリーム ストロベリージャム
デザート	レモンのカップケーキ アップル克蘭ブル コーディアルのゼリー ラズベリーのマカロン
チョコレート	

#### アフタヌーンティー ウィズ バトラー

- 日 時 : 9月5日(火)・19日(火)、  
10月10日(火)・24日(火)  
各日14:00～17:00  
※要予約、1組2名様より、最大3組10名様まで
- 内 容 : ウェッジウッドの茶器と茶葉を使い、  
バトラーによるサービスで  
アフタヌーンティーをお楽しみいただきます。
- 料 金 : 8,500円 ※サービス料、消費税込
- 協 賛 : ウェッジウッド



## ■英国食材を用いたメニュー/ウイスキー

時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー、平日前日・祝日は22:00)

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

### ◆スティルトンチーズバーガー

内 容 : 世界三大ブルーチーズのひとつ、英国のスティルトンチーズを使った大人の味わいのハンバーガーをご用意しました。

料 金 : 2,500 円



### ◆フィッシュ&チップス

内 容 : 白身魚には鱈を使用し、相性抜群のモルトヴィネガーやタルタルソースとお召し上がりいただけます。

料 金 : 2,200 円

※写真は2~3人前です。



### ◆スコッチウイスキー プライベートボトル

内 容 : ウイスキーの産地として名高いイギリスのスコットランドにあるキングスバリー社から、本フェア用に樽ごと買い付けたスコッチウイスキーをオリジナルラベルで220本限定でご用意します。

料 金 : ボトル 59,400 円

ショット 3,310 円

## ■セミナー

### ◆癒しのハーブティーセミナー

～英国王室から受け継がれたノウハウ～

日 時 : 9月14日(木)・10月12日(木)

14:00~16:00

※要予約、各日20名様限定

内 容 : 日本のハーブの第一人者で日本と英国の懸け橋として活躍されている川内美登子さん(写真)を講師に迎え、英国王室で親しまれてきたハーブについてのセミナーを開催いたします。

料 金 : 8,000 円

※アフタヌーンティー付。サービス料、消費税込



#### ◆スコッチウイスキーセミナー

- 日 時 : 9月28日(木)・10月19日(木) 18:00~20:00  
※要予約、各日20名様限定
- 内 容 : スコットランドの蒸留所で直接見聞を重ねた当社のバーテンダーが、  
スコッチウイスキーの楽しみ方をご紹介します。
- 料 金 : 8,000円 ※サービス料、消費税込

#### ◆英国式 紳士の嗜み“テイラーメイドスーツ”スペシャルトークナイト

- 日 時 : 9月19日(火)  
受付 18:00~  
トーク 18:30~20:00  
体験 20:00~22:00(希望者のみ)
- 内 容 : 帝国ホテルで英国紳士の嗜みを体験。“背広”の語源となった「Savile Row(サヴィルロウ)」の紳士服店『Davies & Son』より、カッティングディレクターが来日。ドリンクや食事とともに、トークショーなど特別な時間をお楽しみいただけます。
- 料 金 : 7,000円 ※食事、ドリンク付。サービス料、消費税込

#### ■ミュージックナイト

- 内 容 : 80年代のUK発のヒットソングを、英国メニューを味わいながら華やかなライブステージでお楽しみいただけます。  
※ミュージックチャージ(1,080円 消費税込)を申し受けます。

#### ◆UK ミュージカルソングス

- 日 時 : 9月6日(水)・10月11日(水)  
19:00/20:00/21:00/22:00(各回30分)

#### ◆ビートルズ&ロックバンドナンバー

- 日 時 : 9月20日(水)・10月25日(水)  
19:00/20:00/21:00/22:00(各回30分)

お問い合わせ・予約 : 「インペリアルラウンジ アクア」TEL. 03-3539-8186(直通)  
※一部、帝国ホテルオフィシャルサイト(<http://www.imperialhotel.co.jp>)からも予約が可能です。

## □ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

時 間 : 8:00~20:00

内 容 : ご家庭でお楽しみいただける英国の味を取り揃えました。  
※価格は消費税込

### ■惣菜

#### ◆ドーバーソールのチェスターフィールド (写真・左) 3,780円

舌平目で蟹や海老入りのベシャメルソースをはさみ、バターで揚げ焼きしました。本フェアのためにイギリスをはじめとするヨーロッパで人気の高級魚、ドーバー海峡でとれる舌平目を使用しました。



#### ◆コロネーションチキンサラダ (写真・右) 648円

「コロネーション」とは「戴冠式」の意味。エリザベス女王陛下の戴冠60周年記念で供された、英国の伝統料理です。柔らかなチキンとドライアプリコット、ドライレーズンを帝国ホテル特製のカレー風味のドレッシングで和えたものとインゲン豆を層にして盛り込みました。

### ■スイーツ

#### ◆レモンドリズルケーキ (写真・右) 756円

レモンとライムの酸味が爽やかに香る英国伝統菓子です。クロテッドクリームをサンドしてよりしつとりと仕上げました。



#### ◆アップル克蘭ブルタルト (写真・中央) 918円

「ブルムリー」という英国の料理用の青りんごを使用したケーキです。タルトにアーモンドクリームをしばり、ブルムリーとそぼろ状のクッキーを盛り、アイスクリームをイメージしたバニラ風味の生クリームを載せました。英国のデザート「アップル克蘭ブル」をお持ち帰り用にアレンジしたスイーツです。

#### ◆コーディアルゼリー (写真・左) 1,296円

コーディアルは、英国で親しまれているハーブや果物を原料としたノンアルコール飲料。4種のコーディアル(エルダーフラワー、克蘭ベリー&ハイビスカス、ローズヒップ、ピンクジンジャー)を使用した、みずみずしいゼリーを、4種のフルーツ(ラズベリー、ブルーベリー、苺、オレンジ)と合わせました。

## ■パン

### ◆イングリッシュマフィン (4個入り) 540円

朝食で定番のパンです。2枚にスライスしてトーストすると、表面の香ばしいカリっとした食感と、内側のもっちりとした食感が引き立ちます。オープンサンドやエッグベネディクトにしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



### ◆メイズ オブ オナー 1個 378円

16世紀の英国王室で誕生し、侍女たちに人気があったことから名付けられたといわれる英国の伝統菓子。サクサクした生地と、チーズのフィリングが調和したパイです。

※「メイズ オブ オナー」は「王妃の侍女たち」の意味。



お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」

TEL. 03-3539-8086 (直通)