

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年(平成27年)4月23日

ホテルを訪れた5人の著名人にちなんだ料理をコース仕立てでご提供する

伝統のフルコース

～帝国ホテルゆかりの著名人にちなんだメニュー～

期 間：5月11日(月)～6月30日(火)

場 所：帝国ホテルタワー地下1階

トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」

料 金：12,500円(消費税込、サービス料別)



『伝統のフルコース ～帝国ホテルゆかりの著名人にちなんだメニュー～』から
雉の古典料理 アルカンタラ風

帝国ホテル 東京は、5月11日（月）から6月30日（火）まで、帝国ホテルにゆかりのある5人の著名人にちなんだ料理を、フランス料理のコースメニューとしてご提供する『伝統のフルコース ～帝国ホテルゆかりの著名人にちなんだメニュー～』を、帝国ホテルタワー地下1階トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」で開催いたします。



トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」は、正統フランス料理を追求し、開業以来受け継がれてきた帝国ホテルの伝統メニューを中心にご提供しています。

『伝統のフルコース』では、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートで構成するコース料理をご提供いたします。それぞれの料理は、ラ ブラスリーのシェフを務める、八坂 繁之が帝国ホテルにご滞在いただいた下記の5人の著名人をイメージして創作したメニューや、ゆかりの料理に現代風にアレンジしたメニューです。なお、肉料理は3種類からお選びいただくプリフィクススタイルでご提供いたします。

ホテルを訪れた著名人	帝国ホテルを訪れた時期と理由
チャールズ・チャプリン	1932年に初の宿泊。報道陣や見物客が殺到し、警官隊が出動する事態となった。その後、1936年の来日でも帝国ホテルに滞在した。
ベーブ・ルース	1934年、日米野球のために大リーグ選抜チームが来日。ベーブ・ルースもメンバーの一人として宿泊した。
マリリン・モンロー	1954年、米国メジャーリーガー、ジョー・ディマジオとの新婚旅行で滞在。「夜、何を着て寝るか？」の質問に「シャネルの5番」と答えたエピソードは、帝国ホテルでの記者会見で生まれた。
マレーネ・ディートリッヒ	1974年、宴会場「孔雀の間」で開催した、当時、帝国ホテル史上最高額の豪華ディナーショーに出演。（一人10万円、250組500人限定）
エリザベス二世女王陛下	1975年、国賓として来日された際に帝国ホテルで午餐会が開かれた。迎賓館での接遇も帝国ホテルが担当した。

■ 伝統のフルコース ～帝国ホテルゆかりの著名人にちなんだメニュー～ 概要

期 間 : 5月11日（月）～6月30日（火）

場 所 : 帝国ホテルタワー地下1階
トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」

時 間 : ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）
ディナー 17:30～21:30（ラストオーダー）

コース料金 : 12,500円
（5品のフルコース、ただし肉料理に「ハーブを香らせた和牛サーロインの塩釜包み焼 メートルドテルバター添え」をお選びいただいた場合は1,500円の追加料金）
※消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ : 「ラ ブラスリー」 TEL. 03-3539-8073（直通）

メニュー :

(前菜)

生ハム メロンを現代風に

エリザベス二世女王陛下に午餐会の際にお出しした生ハムをメロンにのせたオーズドックスな前菜を、現代風アレンジしてご提供します。クリームソースと酸味のあるバルサミコソースをメロンの果肉に合わせた、見た目もスタイリッシュな一品です。

(スープ)

コンソメ ア・ラ・レーヌ

女王、王妃を意味する“レーヌ”風と名付けられた「コンソメ ア・ラ・レーヌ」は、チキンコンソメで作る正統派のスープです。今回は、ビーフコンソメを加えたり、少しとろみをつけたりと、シェフ八坂ならではのアレンジを加えています。

(魚料理)

オマール海老のグラタン エピキュリアン風

鶏の鶏冠とエスカルゴ、オマール海老のハサミ(前足)部分の身に、ヴァンプランソースとオランダーズソースをあわせ、オマール海老の胴部分の身にのせた贅沢なグラタンです。

マレーネ・ディートリッヒのディナーショーでは、このメニューを伊勢海老で提供しており、500人分のグラタンを、近世フランスの宮廷料理の手法で大変な手間をかけて作ったと言われていいます。

(肉料理) ◆から1品をお選びいただきます

◆ハーブを香らせた和牛サーロインの塩釜包み焼き メートルドテルバター添え

(追加料金 1,500 円、※消費税込、サービス料別)

帝国ホテルでお出しする和牛ステーキを大変気に入っていた、というエピソードが残っているチャプリンが、もし現在の帝国ホテルを訪れたら、とイメージして創作したメニューです。

塩釜包み焼きで、ハーブの香りを閉じ込めるとともに、適度に脂を抜いた和牛サーロインに、レモン・パセリ・エシャロットで作る定番のメートルドテルバターを添えてご提供します。

◆ピスタチオをまぶした仔羊背肉のグリエ ささまざまな野菜をあしらって

食にことのほか気を使っていたといわれるマリリン・モンローが、滞在中の朝食メニューに指定したものの一つにラムチョップがあります。ラ プラスリーでは、ディナーメニューにふさわしく、脂の少ないラムの背肉を網焼きにし、ラムと相性のいいピスタチオをまぶしました。スチームを通した旬のさまざまな野菜やキノコを付け合せにしてお召し上がりいただきます。

◆雉の古典料理 アルカンタラ風

当時としては破格の一人 10 万円にも上ったマレーネ・ディートリッヒのディナーショー。出席される方々の思い出になる特別な料理を、とのディートリッヒからの注文に、ホテルが威信をかけて取り組んだクライマックスの肉料理は、雉を使った古典料理でした。煮込んだ雉肉にフォワグラをあわせ、黒トリュフ入りのポートワインソースを添えるというレシピを踏襲しつつ、シェフ 八坂が独自のアレンジを加えてご提供します。

(デザート)

ほんのり温かいブラウニーをバニラアイスクリームと共に ラズベリーのクーリ添え

ジョージ・ハーマン・ルース・ジュニア、通称ベーブ・ルースは甘いものが大好きで、試合の合間にもアイスクリームを食べていた、というエピソードが知られています。少し温めたチョコレート味のケーキ、ブラウニーと冷たいアイスクリームを合わせ、ラズベリーをすりつぶしてつくった真っ赤なソースを添えました。

(コーヒー)