

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2014年(平成26年)10月28日

【開業125周年記念企画】  
「さいくる」「ユリーカ」時代の人気メニューも登場  
『歴代コーヒーハウス人気メニュー』

期 間： 10月28日(火)～12月18日(木)

場 所： 帝国ホテル 東京 本館1階 「パークサイドダイナー」

帝国ホテル 東京は、開業125周年記念企画として、歴代のコーヒーハウスでご提供したメニューから人気の高かった9品をセレクトし、期間限定で復刻する『歴代コーヒーハウス人気メニュー』を、本館1階のオールデイダイニング「パークサイドダイナー」で、10月28日(火)から12月18日(木)まで開催いたします。



コーヒーハウス(1967年11月開業)



ザ テラス(1970年3月開業)



さいくる(1981年12月開業)



ユリーカ(1992年3月開業)



パークサイドダイナー(2007年3月開業)

コーヒーハウスは、アメリカで生まれた郊外型のロードサイドレストランが原型で、多目的レストラン喫茶として発展したものです。その簡便さから、やがて都市部のホテルでも取り入れられるようになり、日本においてそのスタイルをいち早くホテルに取り入れたのが帝国ホテルでした。

1960年代の後半、旧本館（通称ライト館）の取り壊しを控えた帝国ホテルでは、宿泊利用のお客様のための料飲施設の確保、特に朝食をご提供する施設の確保が課題となっていました。そこで、ビジネス客から多くの要望が寄せられていた“朝食を短時間でご提供できる”レストランとして、既存のレストランより気軽に食事を楽しめる施設の導入を計画し、1967年11月、第一新館（後の別館、1981年解体）に「コーヒーハウス」を開業しました。

この「コーヒーハウス」は、客席120席を設け、朝6時から営業することでその目的通り宿泊客の朝食需要に応えました。開放的なガラス窓が設置された店内は、明るいブルーとピンクで統一され、また日比谷の劇場街の通りに面した入口を設置することで直接店舗に出入りできるようになり、それまでの帝国ホテルのイメージを変えると同時に、新たな客層を取り込む契機となりました。その後、「コーヒーハウス」は、1970年に開業した現本館に同年移転し、もともとの店舗は「ザ・テラス」（1981年閉店）と名称を変え、ともに日比谷界隈の憩いの場として人気を呼びました。

1983年のタワー館開業を控え、「コーヒーハウス」は、1981年12月に席数を増やすなどの全面改修を経て、店名を「さいくる」に変更しました。「さいくる」は、時間帯別の利用者数と傾向に合わせ、品目を前菜、デザート、ソフトドリンク類、お酒・ワイン類まで120種と充実させることでレストランとしての機能を高めました。

1992年、「さいくる」はまた新たに改修され「ユリーカ」として新装オープンしました。カリフォルニアテイストを打ち出した同店は、朝・昼・喫茶・夕・深夜と5つの時間帯に応じるオールデイダイニングとして様々なライフスタイルに対応できるものとなり、その系譜は現在の、アメリカ生まれのカジュアルレストランであるダイナーを帝国ホテル流にアレンジしたオールデイダイニング「パークサイドダイナー」（2007年3月開業）に受け継がれています。

『歴代コーヒーハウス人気メニュー』の概要は次の通りです。

## ■『歴代コーヒーハウス人気メニュー』 概要

期 間 : 10月28日(火)～12月18日(木)

場 所 : 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

時 間 : 11:00～23:00 (ラストオーダー)

お問い合わせ : 「パークサイドダイナー」 TEL. 03-3539-8046(直通)

メニュー : 歴代のコーヒーハウスでご提供したメニューから、人気の高かった9品をセレクトし、期間限定でご提供いたします。

### ●シーフードサラダ 2,600円

女性から高く支持されてきた「さいくる」の人気メニュー。スモークサーモン、小海老、ホタテ貝を野菜とあわせたシーフードサラダは、今回はタコやツブ貝を加えて、新たなアレンジでご提供いたします。

### ●コブサラダ 2,400円

考案者の名前をとった「コブサラダ」はアメリカ生まれ。現在の「パークサイドダイナー」でご提供しています。レタスなどの野菜の上に、ゆで卵、チキン、アボカド、ハム、チーズがのっており、オードブルとしてシェアして召し上がる方も多い、ボリュームたっぷりのサラダです。

### ●シーフードピラフ パエリア風 2,600円

バターライスをサフランで色付けして、イカ、海老、ムール貝、オリーブ、チキン、マッシュルームなどとあわせ、さらにガーリックをきかせてパエリア風に仕立てました。「ユリーカ」でご提供していた当時のようにレモンを絞ってお召し上がりいただきます。

### ●スパゲッティ ナポリタン 2,200円

玉ねぎ、マッシュルームにピーマンとハムを加え、トマトソースで味付けをした「スパゲティナポリタン」は、平成生まれの「ユリーカ」で人気の高かった一品。帝国ホテルならではのトマトソースで、一味違うおいしさをお届けします。

### ●舌平目のグラタン ボンファン風 3,200円

「さいくる」や「ユリーカ」のディナータイムにご提供していたメニューです。カフェで定番とされたグラタン料理は、当時ご家庭ではなかなか味わう機会のない舌平目を召し上がれるということで、多くのお客様を惹きつけました。

**●海老のアーモンド衣焼き タルタルソース添え 2,900 円**

背開きにした有頭海老に魚のムースをのせ、アーモンド入りのパン粉をまぶして焼き上げた香ばしい一品。「さいくる」「ユリーカ」を経て現在の「パークサイドダイナー」でもご提供しているメニューですが、今回は通常のトマトソースではなく、タルタルソースをあわせてご提供いたします。

**●牛サーロインのグリル レモンバター添え 温野菜とともに 3,500 円**

「さいくる」「ユリーカ」の時代に、定番としてご提供したメニューです。牛肉の中でも特に欧米からのお客様に好まれたサーロインに、レモンバターを載せてご提供。付け合わせの温野菜も、当時お出ししていたシンプルなスタイルでご用意いたします。

**●ホテル特製ビーフシチュー 3,500 円**

「コーヒーハウス」の時代から現在の「パークサイドダイナー」に至るまで、レシピも味も変わらず、毎年冬にご提供している伝統のメニューです。たっぷりの赤ワインをベースにして牛肉を煮込んだシチューに、マッシュルーム、小玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、ブロッコリー、グリーンピースをあわせ、陶製の鍋でご提供します。

**●フレンチトースト フルーツコンポート添え 1,400 円**

帝国ホテルのフレンチトーストは、ベーカリーでフレンチトースト用に焼いている特別なバゲットを使用し、オリジナルの卵液に一晩浸して焼き上げた朝食専用メニューです。今回、調理法などはそのままに、デザート感覚で味わっていただこうと、イチゴやパイナップルなどのフルーツコンポートを添えて、朝食よりやや小さいポーションでご提供いたします。

※料金はすべて消費税込、サービス料別