

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)2月19日

契約農家から仕入れた「とちおとめ」や「スカイベリー®」など
苺の華やかな色、香り、味わいをお楽しみいただく

『苺フェア』開催

本館1階「ランデブーラウンジ・バー」 このほか	3月1日(日)～4月30日(木)
本館1階「パークサイドダイナー」	2月25日(水)～5月10日(日)
本館17階「インペリアルラウンジ アクア」	3月1日(日)～4月30日(木)
本館中2階「オールドインペリアルバー」	3月1日(日)～4月30日(木)
本館17階「嘉門」	3月18日(水)～4月30日(木)



写真=苺を使用した5種類のドリンクメニューをご提供 本館1階「ランデブーラウンジ・バー」
左から『ストロベリーヨーグルトドリンク』『ストロベリーシャンパンカクテル』
『ストロベリーマティーニ』『苺ジュース』『ストロベリースカッシュ』

帝国ホテル 東京は、本館1階の「ランデブーラウンジ・バー」で、契約農家から特別に仕入れた「とちおとめ」などの苺を使用したドリンクやスイーツをお楽しみいただく『苺フェア』を、3月1日（日）から4月30日（木）まで開催いたします。

また、2月下旬から5月上旬にかけ、館内の他の店舗でも苺を使用したメニューをご用意いたします。

『苺フェア』の概要は次の通りです。

■ 『苺フェア』 概要

※料金はいずれも消費税込、サービス料別。

本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

期 間 : 3月1日（日）～4月30日（木）

時 間 : 9:00～22:30（ラストオーダー）

※スイーツセットは11:00～22:30（ラストオーダー）

お問い合わせ: TEL.03-3539-8045(直通)

メニュー および料金 :

契約農家から特別に仕入れた「とちおとめ」を使用したドリンクやスイーツをご提供します。

<ドリンクメニュー>

カクテル2種とノンアルコールドリンク3種に加え、季節ごとにフレーバーが変わるアロマティーも、苺のフレーバーをご用意いたします。

●ストロベリーヨーグルトドリンク 1,630円

苺シロップで甘みを加えたヨーグルト味のノンアルコールドリンクです。

「とちおとめ」をトッピングしました。

●ストロベリーシャンパンカクテル 2,220円

「とちおとめ」とシャンパンを使用して作る、華やかな女性向けのカクテルです。

●ストロベリーマティーニ 2,000円

「とちおとめ」を使用したウォッカベースのカクテルです。

●苺ジュース 1,630円

「とちおとめ」だけで作った、苺果汁100%のジュースです。

●ストロベリースカッシュ 1,630円

「とちおとめ」のみずみずしさにパッションフルーツのアクセントを加えた、さわやかな味わいのノンアルコールドリンクです。

●莓のアロマティー 1,630円

「莓フェア」の期間中は、莓フレーバーのアロマティーをご用意いたします。

<スイーツセット> 各2,270円

「とちおとめ」を使用したスイーツ3種類を、コーヒー、紅茶またはハーブティーとともにご提供いたします。

●莓のシフォンケーキ (写真左)

莓とビターオレンジのフレーバーティー風味の軽やかなシフォンケーキに、コクのある生クリームと莓をはさみました。

●莓のタルト (写真中央)

アーモンドクリームの入ったタルトの上にカスタードクリームを載せ、莓を飾りました。

●莓のミルフィーユ (写真右)

サクサクした食感のパイに甘酸っぱい莓と濃厚なカスタードクリームを調和させた、人気の高い一品です。



「莓のシフォンケーキ」、「莓のタルト」、「莓のミルフィーユ」は、本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」でも販売いたします。

営業時間 : 8:00~20:00

販売期間 : 3月1日(日)~4月30日(木)

価格 : ■莓のシフォンケーキ 810円
■莓のタルト 864円
■莓のミルフィーユ 864円

※価格はすべて消費税込。

本館 17 階 鉄板焼「嘉門」

期 間 : 3月18日(水)～4月30日(木)

時 間 : 17:30～21:30(ラストオーダー)

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8116(直通)



メニュー および料金 :

シェフの特選メニュー(27,000円)のデザートに、大粒でジューシー、まろやかな味わいで注目されている栃木県産の苺「スカイベリー®」をご用意します。

【スカイベリー®とは】

スカイベリー®は、“いちご王国栃木”から誕生した、新品種の苺です(平成26年11月に品種登録)。「とちおとめ」に比べて果実が大きく、きれいな円錐形で明るく、色鮮やかで光沢があります。甘みと酸味のバランスが良くまろやかな食味、なめらかでジューシーな食感と独特の芳香が特徴です。

(「スカイベリー®」公式サイト <http://www.tochigi-skyberry.jp/> を参照)

本館 1 階 「パークサイドダイナー」

期 間 : 2月25日(水)～5月10日(日)

時 間 : 11:00～23:00(ラストオーダー)

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8046(直通)



メニュー および料金 :

季節ごとに趣向を凝らしている人気のメニュー「サンデー」。この時期は苺のサンデーをご提供します。

●苺サンデー 1,200円

苺のアイスクリームとバニラアイスクリームに、「とちおとめ」とベリー類(ブルーベリー、ラズベリー)を合わせ、苺ソースとともにご提供します。苺のおいしさをたっぷりと味わっていただけるサンデーです。

本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

期 間 : 3月1日(日)～4月30日(木)

時 間 : 11:30～18:00

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8186(直通)



メニュー および料金 :

期間中、アフタヌーンティーでは苺を中心としたデザート盛り込んで、「ストロベリーアフタヌーンティー」をご提供します。

●ストロベリーアフタヌーンティー 3,600円

アフタヌーンティーのデザートを苺づくしでご提供します。「カスタードプリン苺ソース」「苺のプチタルト」「苺のショートケーキ」「苺のマカロン」の4種を華やかに盛り合わせました。自家製のスコーンやサンドイッチとともにお召し上がりいただきます。

本館中2階 「オールドインペリアルバー」

期 間 : 3月1日(日)～4月30日(木)

時 間 : 11:30～24:00 (ラストオーダー)

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8088(直通)



メニュー および料金 :

季節のフルーツを使用したカクテルシリーズの第一弾として、「とちおとめ」を使用したカクテルをご提供します。

●春の女神 2,160円

「春の女神」をイメージした苺のカクテル。ジンベースにフレッシュな苺をあわせ、グラスの縁には苺のシロップでシュガーを付けました。苺の色と味わいをお楽しみいただけるショートカクテルです。