

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年（平成30年）5月25日

シャンパンを使用した新感覚デザートや
フルーツたっぷりのかき氷など
暑い夏を涼しく乗り切るラインナップ

帝国ホテルの「涼」テイスト

本館 17階	インペリアルラウンジ アクア	「バカラで楽しむ大人の“食べる”シャンパン」 「プレミアムシャンパンフリーフロー」
本館 1階	パークサイドダイナー	「シェイブアイス」
本館 1階	ランデブーラウンジ	「モヒートフェア」
本館 1階	ホテルショップ「ガルガンチュワ」	“ザ・スイーツ” 「杏のヴェリーヌ」 「マンゴーとアップルティーのゼリー」 「ピーチのゼリー」 他



左『バカラで楽しむ大人の“食べる”シャンパン』

中上『ストロベリーシェイブアイス』 中下『マンゴー シェイブアイス』

右『マンゴーとアップルティーのゼリー（写真左）』『ピーチのゼリー（写真右）』

帝国ホテル 東京は、かき氷やシャンパンなど、夏にふさわしい涼感あるデザートやアルコールドリンクをお楽しみいただく夏季限定メニューを館内の 3 つのレストラン・バーで提供いたします。また、ご家庭向けの商品としてゼリーや惣菜をホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします（※一部開催中）。



本館最上階に位置するインペリアルラウンジ アクアでは「バカラ」のグラスを使用した新メニュー「バカラで楽しむ大人の“食べる”シャンパン」を一日限定 10 セットで 18 時からのバータイムに販売いたします。食前酒としてだけでなくデザートとしてもお楽しみいただけるメニューです。また、入店から 2 時間、シャンパンと生ビールをお好きなだけお楽しみいただける、アペタイザー付きの「プレミアムシャンパンフリーフロー」を今年も開催いたします。

本館 1 階のパークサイドダイナーでは、ロドケのよい氷にフルーツをたっぷり添えたかき氷「シェイプアイス」を期間限定でご用意いたします。

また、本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、素材にこだわりおいしさを追求したシリーズ“ザ・スイーツ”から「杏のヴェリーヌ」を販売中です。加えて、新作スイーツとして、「マンゴーとアップルティーのゼリー」「ピーチのゼリー」を、新作の惣菜メニューとして「ピーチの冷製スープ」と近年高い注目を集めている“グルテンフリー”のパスタを使用した「冷製パスタ バジル風味 彩り野菜添え」を販売いたします。

◇本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

■《新メニュー》バカラで楽しむ大人の“食べる”シャンパン

シャンパン「モエ・エ・シャンドン」のロゼを使用した 2 種類の味わいを、バカラのグラスでご提供するメニューです。フルーツ（苺・ブルーベリー・ラズベリー）にシャンパンで作ったゼリーを重ねたグラスと、シャンパンを凍らせて砕く作業を繰り返して作ったグラニテ（シャーベット状の氷菓）入りのグラスそれぞれに、さらにシャンパンを注いでご提供します。さっぱりとした味わいと美しい色合い、シャンパンの爽やかなのどごしをお楽しみいただいた後は、お口直しにフランボワーズ味のマカロン（2 個）をお召し上がりいただけます。



期 間： 6 月 1 日（金）～9 月 30 日（日）
提供時間： 18:00～24:00（L.O.）
※平日前の休日は 22:00 まで
料 金： 6,000 円（消費税込、サービス料別）
※1 日限定 10 セット

■プレミアムシャンパンフリーフロー

シャンパンをはじめとしたお飲物をお好きなだけお召し上がりいただけます。

お一人分ずつプレートに盛り付けたアペタイザーとともに、夏の夕暮れのひととき、本館最上階からの景色を眺めながらお寛ぎいただけるプランです。



期 間： 8月31日（金）まで

提供時間： 16:00～21:00（最終開始時刻 19:00、2時間制）

料 金： 6,500円（フリーフロー・アペタイザー・サービス料・消費税・カバーチャージ込）

内 容： 【ドリンク】

- シャンパン 2種（アンリオ ブリュット・スーヴェラン、ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット）

※スペインフェア開催期間中（6月1日～7月31日）はスペインのスパークリングワイン ラベントス・デ・ラ・フィンカを提供いたします。

- 生ビール 1種（アサヒスーパードライ エクストラコールド）
- カクテル 3種（キールロワイヤル、ミモザ、ホワイトミモザ）

【アペタイザー】

- スモークサーモンの生春巻き
- シーフードマリネ
- トマトとモッツァレラチーズのピンチョス
- エスカルゴのコロッケ
- チーズクルチャ（クルチャ=パンの一種）

ご予約・お問い合わせ： インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186

◇本館1階「パークサイドダイナー」

■シェイプアイス

口の中ですーっと溶ける雪解けのような食感のかき氷です。単品としてだけでなく食後のデザートとしてもお召し上がりいただけます。

●《新メニュー》ストロベリー シェイプアイス 期間：7月16日（月・祝）まで

薄く削った練乳味の氷に苺のソルベと、苺と相性の良いピスタチオのパンナコッタを合わせました。氷の周りには苺をあしらい、苺のソースを添えています。氷に振りかけたフリーズドライの苺が食感のアクセントになっています。



●《新メニュー》マンゴー シェイプアイス 期間：7月17日（火）～8月31日（金）

マンゴー味の氷にマンゴーの果肉とレモンジュレ、バニラアイスを合わせ、ココナッツソースをトッピングしました。氷の下には細かく砕いたバタークッキー生地を敷きサクサクとした食感を加えています。すりおろしたライムの皮が清涼感ある風味を演出します。



提供時間： 14:00～21:00（ラストオーダー）

料 金： 1,500円（消費税込・サービス料別）

ご予約・お問い合わせ： パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046

◇本館1階「ランデブーラウンジ」

■モヒートフェア

暑い夏にぴったりのさわやかなモヒートを3種ご用意いたしました。

期 間： 7月1日（日）～8月31日（金）

提供時間： 11:00～25:00（ラストオーダー）

●インペリアルモヒート 1,780円（写真奥）

●シトラスモヒート 2,280円（写真左手前）

●ジンジャーモヒート 2,280円（写真右）

（消費税込・サービス料別）



ご予約・お問い合わせ：ランデブーラウンジ TEL. 03-3539-8045

◇本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

【スイーツ】

●ザ・スイーツ「杏のヴェリーヌ」

長野県産の肉厚で食感の良い杏を使用したヴェリーヌです。アプリコットリキュールをしみこませたチョコレート風味のサバランの上にピスタチオのムースを重ね、マスカルポーネを使用したクリームを飾りました。

それぞれの層が杏の風味を引き立てる、初夏にふさわしいひんやりと食べやすいスイーツです。



期 間： 6月30日（土）まで

料 金： 1,300円（消費税込）

●マンゴーとアップルティーのゼリー(写真左)

香りの良いアップルティーをベースにしたゼリーに、マンゴーの果肉とパイナップルのコンポートをあわせ、爽やかなベルガモットのゼリーを重ねました。



期 間： 7月1日（日）～8月31日（金）

料 金： 1,600円（消費税込）

●ピーチのゼリー(写真右)

上品な白さと香りの豊かさが特長の品種「清水白桃」を入れた桃のゼリーに、フレーズデボワ（野イチゴ）のコンポートとクランベリーのゼリーを合わせました。アルコール不使用で幅広い年齢の方におすすめです。

期 間： 7月1日（日）～8月31日（金）

料 金： 1,500円（消費税込）

【惣菜】

●ピーチの冷製スープ

桃の風味が口いっぱい広がるクリーミーなスープです。桃のピューレと牛乳を合わせ、少量の桃のリキュールとレモンジュースで香り付けをしました。オリーブオイルでペースト状にしたミントが爽やかなアクセントになっています。

期 間： 7月1日（日）～8月31日（金）

料 金： 970円（消費税込）



●冷製パスタ バジル風味 彩り野菜添え

バジルソースを絡めたグルテンフリーのパスタにラタトゥイユをのせました。暑い季節にさっぱりと召し上がっていただけます。



期 間： 7月1日(日)～8月31日(金)

料 金： 1,620円(消費税込)

ご予約・お問い合わせ：ホテルショップ「ガルガンチュワ」TEL. 03-3539-8086

(営業時間 8:00～20:00)