

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2014年(平成26年)12月18日

バラエティ豊かなホテルメイドのパンに
帝国ホテル伝統のローストビーフなど 贅沢な具材をはさんで

『サンドイッチバイキング』開催

期 間： 1月5日(月)～2月24日(火)

場 所： 帝国ホテル 東京 本館17階

バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」



写真=8種類のサンドイッチを食べやすい大きさでご提供『サンドイッチバイキング』

帝国ホテル 東京は、本館 17 階のバーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」で、サンドイッチをはじめとするお料理からデザートまでをお楽しみいただける『サンドイッチバイキング』を、1月5日（月）から2月24日（火）までの期間のランチタイムに開催いたします。（時間：11：30～14：30 ＊ラストオーダー）



『サンドイッチバイキング』では、毎朝帝国ホテルのベーカリーで焼き上げたパンを用いたサンドイッチ計 8 種類に加え、スープやパスタ、前菜、サラダ、デザート、コーヒーまたは紅茶と一緒に、お好きなだけお召し上がりいただけます。

サンドイッチは、帝国ホテル伝統の味であるローストビーフを具材にした「ローストビーフといんげんのサラダ バゲットサンドイッチ」のほか、スモークサーモン、生ハム、フルーツを使用した冷製のサンドイッチ 4 種類と、ヒレカツ、カニクリーム、キーマカレー、チーズ&ハムを使用した温製のサンドイッチ 4 種類をご提供いたします。

それぞれの具材には、バゲットやベーグル、ブリオッシュ、ナンなど相性のよいパンを組み合わせており、パンのバリエーションもお楽しみいただけます。

なお、サンドイッチは、多くの種類をお召し上がりいただけるように、食べやすくひと口サイズにカットしてご提供します。

皇居や日比谷公園を一望するバーラウンジのゆったりとしたシートで、優雅なランチタイムをお過ごしいただけます。

『サンドイッチバイキング』の概要は次の通りです。

■ 『サンドイッチバイキング』 概要

期 間 ： 1月5日（月）～2月24日（火）

場 所 ： 本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

時 間 ： 11:30～14:30（ラストオーダー）

料 金 ： 4,100 円（消費税込、サービス料別）※コーヒー、紅茶、ハーブティー付き

お問い合わせ： 「インペリアルラウンジ アクア」 TEL. 03-3539-8186(直通)

メニュー： 毎日ベーカリーで焼き上がるパンを使った冷製サンドイッチ（4種類）、
温製サンドイッチ（4種類）のほか、前菜、日替わりのスープとパスタ、
サラダ、デザート（3種類）をご提供いたします。

<冷製サンドイッチ>

●ローストビーフといんげんのサラダ バゲットサンドイッチ

帝国ホテルの伝統の味であるローストビーフといんげん豆を、香ばしいバゲットにはさんでご提供します。フレンチドレッシングの酸味がジューシーな肉の味を引き立てます。

●生ハムとクリームチーズのベーグルサンドイッチ

もちもちとした食感のベーグルに相性のよい、生ハムとクリームチーズを取り合わせました。

●スモークサーモンとタプナードのブリオッシュサンドイッチ

バター風味豊かなブリオッシュに、スモークサーモンをはさみました。サーモンに良くあうタプナード*1 とともにお召し上がりいただきます。

*1 タプナード・・・オリーブやケッパー、アンチョビなどで作るペースト

●イチゴとバナナのフルーツサンドイッチ

耳を落とした食パンに生クリームとイチゴとバナナをはさんだ、帝国ホテルの伝統的なサンドイッチメニューです。フレッシュフルーツの酸味と甘み、生クリームの味わい、ふんわり柔らかいパンの取り合わせをお楽しみいただける、デザート感覚のサンドイッチです。

<温製サンドイッチ>

●キーマカレーとレタスのナンオープンサンドイッチ

インドのパン、ナンの上にキーマカレーとレタスを重ねたオープンサンドイッチです。ナンの食感とスパイシーな味わいをお楽しみいただけます。

●カニクリームバゲットサンドイッチ

バゲットの中に、ベシヤメルソースをベースにしたカニ入りのクリームを詰めた一品です。バゲットとまろやかなクリームのハーモニーをお楽しみいただけます。

●ポークカツバーガー

バターロールの生地で作った風味豊かなバンズに、ジューシーなヒレカツをはさんだボリュームのある一品です。せん切りのキャベツを合わせ、とんかつソースで調味してご提供します。

●クロックムッシュ

食パンの間にチーズとハムを重ねたサンドイッチです。バターで表面をこんがり焼いた後、さらにオーブンで火を通してご提供します。パンの中で溶けたチーズとジューシーなハムの風味をお楽しみいただけます。

<ココット>

小海老と茸を具材にしたフラン*2をココット容器に入れてご提供いたします。

*2フラン・・・ココットなど深さのある容器に具材を入れ、牛乳と卵を混ぜた液を流し加熱したもの

<スープ>

温かいスープを日替わりメニューでご提供します。

<パスタ>

パスタを日替わりメニューでご提供します。

<サラダ>

ミックスグリーンサラダ（トッピング用にブロッコリー、豆苗、チェリートマト、レッドオニオンをご用意）と帝国ホテル伝統のポテトサラダをご提供します。

<デザート>

ケーキ、タルト、プリンなど、計6品をご用意いたします。