

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年(平成30年)2月19日

莓を使用したドリンクを館内3カ所のバー・ラウンジでご提供
人気のアフタヌーンティーは3月1日から新たなメニューに
ストロベリーフェア 第二弾



3月1日から新たなメニューでご提供
インペリアルラウンジ アクア「アフタヌーンティー “ストロベリー”」

帝国ホテル 東京は、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」でご提供している
苺のアフタヌーンティー「アフタヌーンティー“ストロベリー”」を3月1日（木）よ
り新たなメニューでご提供します。また、館内のバー・ラウンジ、レストラン、ホテル
ショップではそれぞれ趣向を凝らし、苺をテーマにしたカクテルなどのお飲み物や、苺
をたっぷりを使用したティータイムのメニューなどをご提供いたします。

概要は次の通りです。

■ストロベリーフェア 第二弾 概要

本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

◆3・4月限定 アフタヌーンティー“ストロベリー”

苺とともに、春キャベツや筍など春を感じられる食材を使用したこの時期限定のアフタ
ヌーンティーです。

お飲物は、ティーインストラクターがセレクトした約 30 種類のオリジナルのティーバ
リエーションからご自由にお選びいただけます。 ※苺を使用したメニュー

【アミューズ】

スモークサーモンのムースにトマトのクーリーを合わせて

【スープ】

本日のスープ

【一段目】（オープンサンドイッチ）

白身魚のフライ タルタルソース添え

スモーク鴨のリエット

カリフラワーグラタン

【二段目】

春キャベツ、筍、ベーコンのキッシュ

林檎とグリーンサラダ サワークリームと蜂蜜のドレッシング

※苺ヨーグルト

【三段目】（デザート）

※苺のショートケーキ

※苺のカップケーキ（食感の良いワッフルコーンの上に苺のカスタードクリームとドライ苺を添えました）

※苺のパナコッタ（パナコッタの上に苺のフレッシュソースを敷きました）

オレンジのマカロン

【スコーン】

プレーン

※ミックスベリー

【チョコレートとドライフルーツ】

オレンジット

プラリネアモンド

パイナップルのドライフルーツ

期 間 : 3月1日（木）～4月19日（木）

提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金 : 4,536円 消費税込、サービス料別

◆苺のカクテル

苺のリキュールやアイスクリームなどを使用した3種類のカクテルをご用意します。

- ・ストロベリーホリック<ノンアルコール> (左)

1,730円

苺ミルク、苺のアイスクリーム、スコーンを組み合わせたデザートカクテルです。

- ・ストロベリーシャンパン (右) 2,160円

苺をふんだんに使用したシャンパンカクテルです。

- ・ライラ (中央) 1,950円

苺のリキュールと芳醇でまろやかな味わいの赤ワイン(メルロー種)を使ったショートカクテルです。



※料金は消費税込、サービス料別。

期 間 : 3月1日(木)～4月19日(木)

提供時間 : 11:30～24:00 (ラストオーダー)

※平日前の休日は22:00ラストオーダー

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(直通)

本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

◆ストロベリーペストリーセット

ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売している、ふんわりとした生地「苺のミルクロール」にさらに苺とクリームを贅沢にトッピング。コーヒー、紅茶またはハーブティー付でご提供いたします。

期 間 : 3月1日(木)～4月19日(木)

提供時間 : 11:00～22:30 (ラストオーダー)

料 金 : 2,400円 消費税込、サービス料別



◆苺のドリンク

旬の苺をふんだんに使ったドリンクをご用意します。フレッシュな苺の味わいをお楽しみください。

・ストロベリーシェイク<ノンアルコール> (左)

1,890円

・ストロベリージュース<ノンアルコール>

(中央) 1,890円

・ストロベリーワインカクテル (右) 1,980円



※料金は消費税込、サービス料別。

期 間 : 3月1日(木)～4月19日(木)

提供時間 : 11:00～25:00 (ラストオーダー)

ご予約・お問い合わせ ランデブーラウンジ・バー TEL. 03-3539-8186(直通)

本館1階 「パークサイドダイナー」

◆苺のフレンチトースト

帝国ホテル伝統のブリオッシュを使用したフレンチトーストと、苺のアイスクリーム、甘酸っぱいソースのハーモニーをお楽しみいただく、ティータイムのメニューです。



期 間 : 3月1日(木)～4月19日(木)

提供時間 : 14:00～17:00 (ラストオーダー)

料 金 : 1,600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(直通)

本館中2階「オールドインペリアルバー」

◆苺のカクテル

バーテンダーの考案した苺のオリジナルカクテルを月替わりでご提供します。

<3月1日～3月31日>

カクテル名： ペタル・ド・クール (写真左)

創作者： 石橋 泰輝

内容： 苺を使って桜の花びらをイメージした春の訪れを感じさせる爽やかなカクテル。チェリーのリキュールと桜のシロップを使用。カクテル名はフランス語で「ハートの花びら」の意味。



<4月1日～4月30日>

カクテル名： ファースト ラブ (写真右)

創作者： 池田 健

内容： 春の新しい出逢い（初恋）を思わせる、酸味と甘味のバランスの取れた味わいが特徴の作品。チョコレートリキュールを使用しています。

提供時間： 11:00～24:00 (ラストオーダー)

料金： 2,160円 消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ オールドインペリアルバー TEL. 03-3539-8088(直通)

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間 : 8:00～20:00 ※ケーキ類は10:00より販売

商品概要 : 内容は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込。

● 苺のミルクロール 2,430円

濃厚なクリームとまるごとの苺を、甘酸っぱい苺のピューレをしみ込ませたスポンジ生地で包みました。苺をたっぷり使った季節限定のロールケーキです。



期 間 : 4月19日(木)まで

● ポワソンダブリル 3,240円

エイプリルフールのフランスの習慣にちなんだ毎年人気の商品です。魚型のパイに、カスタードクリームと苺をのせ、チョコレートで目を付けた愛嬌のある仕上がりのお菓子です。※フランスでは4月1日を「Poisson d'Avril (ポワソンダブリル=4月の魚)」と呼び、街中に魚の形をしたお菓子やケーキが並びます。



期 間 : 3月24日(土)～4月1日(日)

お問い合わせ ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086(直通)