



2016年(平成28年)8月8日

### 祝・エリザベス女王陛下生誕90年 『英国フェア』開催

期間：9月1日(木)～9月30日(金)

場所：インペリアルラウンジ アクア(本館17階)  
ランデブーラウンジ・バー(本館1階)  
オールドインペリアルバー(本館中2階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)  
※ガルガンチュワでは一部メニューを10月31日(月)まで販売



写真＝駐日英国大使館シェフ監修の本格的アフタヌーンティー

帝国ホテル 東京は、エリザベス女王陛下のご生誕 90 年を祝して、駐日英国大使館のシェフが監修した特別メニューや英国で親しまれている料理やドリンクなどをお楽しみいただく『英国フェア』を、館内 3 店舗のバー・ラウンジおよびホテルショップ「ガルガンチュワ」において、9 月 1 日(木)から 9 月 30 日(金)まで開催いたします。



『英国フェア』では、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」において、駐日英国大使館のシェフ フレデリック・ウォルター氏が監修したアフタヌーンティーや、世界 3 大ブルーチーズのひとつである英国産スティルトンチーズを使用したハンバーガーをご提供いたします。また、同店において、日本紅茶協会認定のインストラクターによる、英国産の厳選した茶葉を使用した『ティーセミナー』や、スコットランドの蒸留所で直接見聞を重ねたバーテンダーによる『スコッチウイスキーセミナー』も予約制で開催いたします。

なお、期間中は、「インペリアルラウンジ アクア」に加え、本館 1 階「ランデブールラウンジ・バー」、本館中 2 階「オールドインペリアルバー」において、英国を代表するカクテルや、ウイスキーなどをお楽しみいただけるほか、前者 2 店舗においては、英国ゆかりの音楽やミュージシャンにちなんだミュージックライブも日時限定で開催いたします。

加えて、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でも楽しめる英国の味”として惣菜、パン、スイーツを販売いたします。

『英国フェア』の概要は次頁の通りです。

#### ●エリザベス女王陛下と帝国ホテル

エリザベス 2 世女王陛下は、1975 年 5 月にフィリップ殿下とご一緒に来日されました。帝国ホテルは ご宿泊先であった赤坂迎賓館における接遇を担当し、また、日英協会主催の午餐会の会場にもなりました。午餐会に出席される女王陛下が、魚介類をお好きと知った当時の料理長・村上信夫は、日本の素晴らしい海の幸をぜひお召し上がりいただきたいと考え、津軽海峡の舌平目、熊本の車海老を用いたメニューを考案します。女王陛下はこの料理を残すことなく綺麗にお召し上がりになり、のちに、陛下のお名前を冠する事をご承諾いただいたのです。

その料理は大切に受け継がれ、「海老と舌平目のグラタン “エリザベス女王”風」(4800 円)の名で、タワー館 地下 1 階のレストラン「ラ ブラスリー」の看板メニューとして、また、ウエディングメニューの一皿として多くのお客様に愛され続けています。



※期間中、「ラ ブラスリー」にて上記商品をご注文いただいたお客様には、エリザベス女王ご生誕 90 年を記念して、シャンパンまたはワインを 1 杯プレゼントいたします。

## 『英国フェア』概要

期 間 : 9月1日(木)～9月30日(金)

インペリアルラウンジ アクア (本館17階)  
ランデブールラウンジ・バー (本館1階)  
オールドインペリアルバー (本館中2階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」 (本館1階)

※レストランおよびバー・ラウンジの料金はすべて、消費税込、サービス料別。  
(セミナー除く)

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」の価格は消費税込。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

※写真はいずれもイメージです。

### ■インペリアルラウンジ アクア(本館17階)

#### 《駐日英国大使館監修 アフタヌーンティー》

時 間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

内 容 : 駐日英国大使館のシェフ フレデリック・ウォルター氏のレシピで、英国式のアフタヌーンティーを期間限定の特別メニューをご用意いたします。「スモークサーモンとディールのサンドイッチ」や「スモーク鱈のフィッシュケーキ タルタル添え」など本場英国の味をお楽しみください。

料 金 : 4,320円 ※消費税込、サービス料別



### ◆アフタヌーンティー ウィズバトラー

日 時 : 9月6日(火)・13日(火)・20日(火)・27日(火)  
各日14:00～17:00

※要予約、1日3組または10名様限定

内 容 : 歴史ある2種類の英国食器を使い、専任バトラーのサービスとともにアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

料 金 : 8,000円 ※サービス料、消費税込

協 力 : ウォーターフォード・ウェッジウッド・ジャパン株式会社(写真・左上)  
ロイヤルクラウンダービー・ジャパン株式会社(写真・右上)



### ◆ティーセミナー

日 時 : 9月8日(木)・29日(木) 14:00~16:00

※要予約、20名様限定

内 容 : 英国産の厳選した紅茶を使用し、日本紅茶協会認定のインストラクターによるセミナーを開催いたします。

料 金 : 6,000円 ※アフタヌーンティー、サービス料、消費税込

### ◀ “スティルトンチーズ” バーガー ▶

時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)

※平日前日・祝日は22時まで

内 容 : 世界三大ブルーチーズのひとつ、英国のスティルトンチーズを使った大人の味わいのハンバーガーをご用意しました。

料 金 : 2,000円

ビールセット 3,000円

※消費税込、サービス料別



### ■英国洋酒フェア

英国で親しまれているカクテルやウイスキー、ビールなどを、帝国ホテルの館内3店舗のバー・ラウンジでお楽しみいただけます。

●インペリアルラウンジ アクア (本館17階) 11:30~24:00

※平日前日・祝日は22:00まで

●オールドインペリアルバー (本館中2階) 11:30~24:00

●ランデブーラウンジ・バー (本館1階) 11:00~25:00

内 容 :

◆ピムス No.1 カップ・・・1,780円 (写真・左)

◆ピムス マティーニ・・・1,680円 (写真・中央)

◆ピムス ロワイヤル・・・2,430円 (写真・右)

その他、英国ビールやスコッチウイスキーなどもございます。



### ◆スコッチウイスキーセミナー

場 所 : インペリアルラウンジ アクア(本館 17 階)

日 時 : 9 月 15 日 (木) 18 : 00 ~ 19 : 30 (ラストオーダー)  
※要予約、20 名様限定

内 容 : スコットランドの蒸留所で直接見聞を重ねたバーテンダー達が、  
スコッチウイスキーの楽しみ方をご紹介します。

料 金 : 7,000 円 ※サービス料、消費税込

### ■ミュージックナイト

#### ●『UK Music Night』

場 所 : インペリアルラウンジ アクア(本館 17 階)

日 時 : 9 月毎週水曜日 19 : 00 / 20 : 00 / 21 : 00 / 22 : 00 (各回 30 分)

内 容 : 英国ゆかりの音楽やミュージシャンにちなんだ楽曲をお届けいたします。

※カバーチャージ (1,080 円 消費税込、サービス料別) を申し受けます。

#### ●『IMPERIAL JAZZ BIG BAND NIGHT』

場 所 : ランデブーラウンジ・バー(本館 1 階)

日 時 : 毎月第 3 火曜日 ※初回のみ 8 月 15 日(月)に開催  
18 : 00 / 19 : 15 / 20 : 30 (各回 40 分)

内 容 : 2017 年 3 月まで毎月異なったテーマで 12 人編成による、迫力あるジャズ演奏をお楽しみいただけます。幅広いジャンルの映画のワンシーンを彩った名曲をお届けする『「シネマ ジャズ」ナイト』や、英国屈指のロックバンド「ビートルズ」の名曲をジャズバンドならではのアレンジで奏でる『「ビートルズ」ナイト』など、ドリンクなどと一緒にぜひお楽しみください。

※ミュージックチャージ (1,080 円 消費税込、サービス料別) を申し受けます。

## ■ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

時 間 : 8:00~20:00

内 容 : ご家庭でお楽しみいただける英国の味を取り揃えました。

【惣菜】 ※9月1日(木)~10月31日(月)

### 『スコットランド産サーモンのムース包み ニューバーグソース』

(写真・右) 2,916円

締まった身質と赤みが特徴のスコットランド産サーモンで白身魚と海老、帆立貝のムースを包みました。海老の旨みが凝縮されたソースとともにお召し上がりください。



### 『牛サーロインの黒ビール煮込み』 (写真・左) 3,240円

牛サーロインを英国で親しまれている黒ビールで煮込みました。ビールのほろ苦さと、ほのかな甘みが香るボリュームのある肉をお楽しみください。

【スイーツ】 ※9月1日(木)~30日(金)

### 『レモンドリズル ケーキ』 756円

爽やかで軽やかな、レモンとライムの英国伝統菓子です。クロテッドクリームを使用して焼き上げたケーキです。バタークリームをサンドしてより軽やかな味わいに仕上げました。



### 『コーディアルゼリー』 1,296円

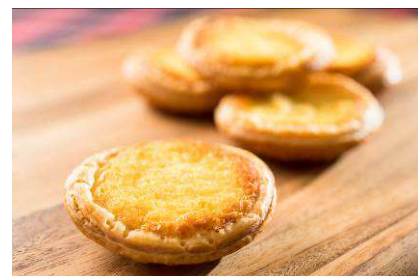
コーディアルとはハーブや果物を原料とした英国で親しまれるノンアルコール飲料のことです。ハーブの一種であるエルダーフラワー風味のコーディアルゼリーに、クランベリー&ハイビスカス、ローズヒップ、ピンクジンジャー風味のコーディアルゼリーを艶やかな球体に仕立てました。すっきりとした味わいの4種のゼリーをメロンやマンゴー、3種のベリーと共に召し上がりください。



### 『メイズ オブ オナー』 1個 378円

16世紀の英国王室で誕生し、侍女たちに人気があったことから名付けられたといわれる英国の伝統菓子です。サクサクの生地と、チーズのフィリングが調和したパイです。

※「メイズ オブ オナー」は「王妃の侍女たち」の意味。



【パン】 ※9月1日（木）～30日（金）

**『イングリッシュマフィン』（4個入り） 540円**

朝食で定番のパンです。2枚にスライスしてトーストすると、表面の香ばしいカリっとした食感と、内側のもっちりとした食感が引き立ちます。オープンサンドやエッグベネディクトにしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



**お問い合わせ先**

- ・インペリアルラウンジ アクア（本館17階）TEL. 03-3539-8186（直通）
- ・ランデブーラウンジ・バー（本館1階）TEL. 03-3539-8045（直通）
- ・オールドインペリアルバー（本館中2階）TEL. 03-3539-8088（直通）
- ・ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）TEL. 03-3539-8086（直通）