

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年(平成30年)1月25日

美食の国イタリアを味わう、恒例の人気フェア

イタリアフェア

期間： 2月1日（木）～ 2月28日（水）

場所： ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」



写真＝インペリアルバイキング サール イタリアフェアの冷前菜（イメージ）

帝国ホテル 東京は、2月1日（木）から2月28日（水）まで、本館17階のブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」で『イタリアフェア』を開催します。



帝国ホテルは、1964年東京オリンピックでの選手村食堂での給食業務に携わったことから、「料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶であり、その国の食べ物を知るとは、国際理解の一歩になる」と考えました。その観点から、翌年の1965年以降、世界各国の食をテーマにしたイベントを積極的に展開してまいりました。帝国ホテルにおけるイタリアの料理を紹介する催しは、1973年に初めて開催され、やがてイタリア料理は日本人になじみの深い食のジャンルのひとつとして定着しました。本館17階の「インペリアルバイキング サール」では、2008年から毎年イタリアフェアを開催しており、今年も2月1日から1か月間にわたって開催いたします。

なお、「インペリアルバイキング サール」のシェフ・白鳥真樹は、かつて帝国ホテル東京内にあったイタリア料理「チチェローネ」で働き、さらにイタリア留学の際は、チチェローネ初代シェフ、パオロ・ロンデロ氏の在籍したローマの名門ホテル「ハスラー ローマ」で研鑽を積んでいます。今回のフェアでは、パオロがチチェローネ時代に考案したメニューや、白鳥がパオロから学んだ本場のイタリア料理もお楽しみいただけます。

『イタリアフェア』の概要は次の通りです。

■イタリアフェア 概要

帝国ホテルで人気のブフェメニューに加えて、シェフ白鳥真樹がお届けする本場のイタリア料理をお楽しみいただけます。

期 間 : 2月1日(木)～2月28日(水)

場 所 : インペリアルバイキング サール(本館17階)

時 間 : ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー)

ディナー17:30～21:30(ラストオーダー)

※土・日・祝日は17:00より

料 金 : ランチ 平日 5,500円(3,300円)

土・日・祝日 6,000円(3,600円)

ディナー 平日 8,200円(5,000円)

土・日・祝日 8,700円(5,300円)

()内はお子さま料金。※4～12歳

※料金は、消費税込、サービス料別。

内 容 : パールモッツァレラチーズ ストロベリーとバジリコのソース

蟹とコンキリエのヨーグルトドレッシング パルミジャーノチーズ添え

パンチェッタと茸のクリームスープ ローズマリー風味

赤甘鯛の白ワイン蒸し ボンゴレとポテトのソース

蟹とレモンクリームソースのフェットチーネ(週替わりパスター例)

鶏挽肉と抹茶のフェットチーネ(週替わりパスター例)

牛挽肉とポルチーニのリゾット(週替わりのリゾット一例)

など、通常メニューの一部を変更してご用意いたします。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

お問い合わせ : インペリアルバイキング サール 03-3539-8187