



2018年(平成30年)7月31日

バトラーがサービスするアフタヌーンティーや
英国の文化を知るセミナー、ロイヤルウエディングケーキなど

英国フェア ~A Taste of Britain~

期間：9月1日(土)～10月31日(水)

場所：インペリアルラウンジ アクア(本館17階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

後援：駐日英国大使館



本館17階「インペリアルラウンジアクア」ではウェッジウッドの茶器と茶葉を使用し、
バトラーがサービスする本格的アフタヌーンティーもご提供

帝国ホテル 東京は、2016 年から毎年開催している人気フェア『英国フェア』を、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」および本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」において、9 月 1 日(土)から 10 月 31 日(水)まで開催いたします。



今年の『英国フェア』も、駐日英国大使館に後援をいただき、様々な料理やイベントをお楽しみいただけます。本年 5 月 19 日にヘンリー王子のロイヤルウエディングが執り行われましたが、その際のウエディングケーキを駐日英国大使館のエグゼクティブシェフ フレデリック・ウォルター氏による監修のもと、アフタヌーンティーやお持ち帰り用スイーツとしてご提供いたします。また、英国王室ウォッチャーとして知られるスタイリストの、にしぐち瑞穂さんによる、英国王室のファッションやロイヤルウエディングに関するトークショーを初めて開催いたします。

概要は次の通りです。

『英国フェア』概要

期 間 : 9 月 1 日 (土) ~ 10 月 31 日 (水)

場 所 : インペリアルラウンジ アクア (本館 17 階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」 (本館 1 階)

※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。

ロインペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）

■英国アフタヌーンティー

- 時 間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)
料 金 : 4,860 円 ※消費税込、サービス料別
内 容 : 英国産の食材を多く取り入れた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。本年 5 月のロイヤルウエディングで提供されたケーキをはじめ、駐日英国大使館のエグゼクティブシェフ フレデリック・ウォルター氏が監修したメニューをお楽しみいただけます。

※メニューは次の通り

<アミューズ>

- ・コーンビーフ アッシュェ

<スープ>

- ・ブロッコリーとスティルトンチーズのスープ

<タルトグラタン ココット>

- ・野菜とポーチエッグのオランダーズソース
- ・スティルトンチーズで焼いた魚介類のグラタン

<サンドイッチ>

- ・コロネーションチキン
- ・チェダーチーズと卵
- ・スコティッシュスモークサーモンとカクテルフルーツ

<スコーン>

- ・スコーン (レーズン)
- ・スコーン (プレーン)
- ・莓ジャム、クロテッドクリーム

<デザート各種>

- ・レモンエルダーフラワーケーキ
- ・ミックスベリートライフル
- ・ルバーブクランブル



※写真は 2 名様分

※下線は英国産の食材を使用

■アフタヌーンティー ウィズ バトラー

- 日 程 : 9 月 4 日 (火) ・ 18 日 (火) ・ 10 月 9 日 (火) ・ 30 日 (火)
時 間 : 各日 13:00~16:00
※要予約、1 組 2 名様より。1 日 3 組または 10 名様限定
内 容 : ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用したアフタヌーンティーとともに、専任バトラーによるサービスをご体験いただけます。
料 金 : 8,500 円 ※サービス料、消費税込
協 力 : ウェッジウッド

■英国食材を用いたメニュー

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

◆スティルトンチーズバーガー

時 間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)
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。

※駐日英国大使館レシピ

料 金 : 2,500円



◆フィッシュ&チップス

時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)
※平日前の日・祝日は22:00
内 容 : 白身魚には鱈を使用し、相性抜群の
モルトヴィネガーやタルタルソース
とお召し上がりいただけます。

※駐日英国大使館レシピ

料 金 : 2,200円 ※写真は2~3人前です。



◆ブリティッシュコンボ

時 間 : 18:00~24:00 (ラストオーダー)
内 容 : 上記2つの人気メニューを一つの
プレートにしたセットメニューです。

料 金 : 3,500円



■セミナー

◆フラワーアレンジメントセミナー

日 時 : 9月26日(水) 13:00~15:30

※要予約、20名様限定

内 容 : 第一園芸のトップフラワーアレンジ
メントデザイナー、新井光史氏によ
るフラワーアレンジメントセミナー
を開催します。使用するウェッジ
ウッドの花器は記念にお持ち帰りいただけます。



フラワーアレンジメントセミナー
(イメージ)

料 金 : 10,000 円 ※アフタヌーンティー、ウェッジウッドの花器付。
個室料、サービス料、消費税込

協 力 : ウェッジウッド



新井 光史 プロフィール :

第一園芸のトップフラワーアレンジメントデザイナー。

2000年世界らん展のフラワーデザイン部門最優秀賞、同年東京カップのオブジェ部門で最優秀賞受賞。2008年ジャパンカップ・フラワーデザイン競技会で優勝、内閣総理大臣賞を受賞し日本一に輝く。2011年台湾で行われたインターコンチネンタルカップ・フラワー競技会には日本代表として参加し5位入賞。

◆英国王室ウォッチャー にしぐち瑞穂さんによるスペシャルトークセミナー

日 時 : 10月17日(水) 13:00~15:30

※要予約、20名様限定

内 容 : 英国王室ウォッチャーとして知られ、さまざまなメディアで活躍中のにしぐち瑞穂さんによる、ロイヤルファミリーやファッション等のトークに加えて、英国ブランドの帽子を被れる機会をアフタヌーンティーとともに楽しみいただくトークショーです。

また、にしぐちさん自ら現地でセレクトした英国のグッズをお土産としてお持ち帰りいただけます。

料 金 : 10,000 円 ※アフタヌーンティー、にしぐちさんセレクト現地
お土産付。個室料、サービス料、消費税込



にしぐち瑞穂 プロフィール :

英国王室キャサリン妃研究家、コラムニスト、スタイリスト。

TVアナウンサーや雑誌等、スタイリストとして長年活躍。初渡英で英国に恋に落ち、勢いでロンドン留学。帰国後始めたブログがきっかけで、気づけば英国王室・キャサリンSTYLEウォッチャーとして追いつける毎日。

コラム執筆、TV出演、トークショーや英国関連ショップのディレクションなど、幅広く活躍中。著書『幸せを引き寄せる キャサリン妃着こなしルール』

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

※一部、帝国ホテルオフィシャルサイト (<http://www.imperialhotel.co.jp>) から予約が可能です。

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でお楽しみいただく英国の味”として、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーでご提供するメニューの一部を持ち帰り用にアレンジしたスイーツやパンの他、惣菜を販売いたします。

時 間 : 8:00~20:00

※スイーツの販売は10:00からです。

※価格は消費税込

■スイーツ

※駐日英国大使館エグゼクティブシェフ フレデリック・ウォルター氏監修メニュー

◆レモンエルダーフラワーケーキ(写真・左)

750円

今年5月に英国のロイヤルウエディングで作られたケーキを、英国大使館監修のもと再現しました。英国産のエルダーフラワーのシロップを染み込ませたスポンジにレモンで香りづけしたフロマージュクリームを重ねた、爽やかな味と香りのケーキです。



◆ルバーブクランブル(写真・奥) 800円

英国で馴染み深い食材、ルバーブを使ったスイーツです。甘酸っぱいルバーブに、サクサクとした食感のクランブル生地をのせて焼き上げた、甘味と酸味のバランスが良い伝統的なスイーツです。

◆ミックスベリートライフル(写真・右) 1,200円

甘酸っぱいラズベリーのコンフィチュールに3種のベリー(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)とスポンジを入れ、クリームチーズ風味のクリームを重ねたグラスデザートです。

■惣菜

◆ドーバーソールのチェスターフィールド(写真・奥) 3,800円

本フェアのために英国をはじめとするヨーロッパで人気の高級魚、ドーバー海峡でとれる舌平目を使用しました。蟹や海老入りのベシヤメルソースを舌平目ではさみ、バターで揚げ



焼きしました。自家製タルタルソースと共にお楽しみください。

◆ポークベリーのアップルソース添え（写真・手前）2,700円

柔らかく濃厚な旨みと甘みのある豚ばら肉にフンドヴォーやはちみつを加え、レモンで香りづけをしたアップルソースを添えました。

※駐日英国大使館レシピ

■パン

◆レーズンのスコーン(4個入り) (写真・左)

650円

英国の伝統的なスコーンにレーズンを加えて焼き上げました。外はサクッと、中はホロホロとした食感です。クロテッドクリームと共にお召し上がりください。



インペリアルラウンジアクアのアフタヌーンティーでもお召し上がりいただけます。

※駐日英国大使館レシピ

◆ホットクロスバンズ(2個入り) (写真・右) 550円

イースターの時期に欠かせないイギリスの伝統的なパンです。レーズンなどのドライフルーツを加えてふっくらと焼き上げました。

◆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ッとした食感と、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： ホテルショップ「ガルガンチュワ」

TEL. 03-3539-8086 (直通)