

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年(平成29年)12月27日

2018年は1月からスタート

苺のスイーツをアフタヌーンティーやご家庭でお楽しみいただく

ストロベリーフェア 第一弾

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”」

ホテルショップ ガルガンチュワ

「苺のシフォンケーキ」「ミルフィーユ」「タルトフレーズ」



2018年は1・2月と3・4月で内容を変えてお届けする
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”」
(※写真は1・2月のメニュー)

帝国ホテル 東京は、1月から、毎年ご好評をいただいている苺づくし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”」を本館17階「インペリアルラウンジ アクア」でご提供いたします。また、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、苺を使用したスイーツなどのテイクアウト商品を販売いたします。

概要は次の通りです。

■ストロベリーフェア 第一弾 概要

本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」

◆1・2月限定 アフタヌーンティー “ストロベリー”

旬の苺をふんだんに取り入れた、アフタヌーンティーメニューです。今回は、苺の酸味や色あいとたいへん相性のいいピスタチオを使用し、ピスタチオのマカロンやピスタチオクリームを添えた苺のカップケーキで、春の訪れをお届けいたします。

お飲み物には約30種類からご自由にお選びいただける、ティーインストラクターがセレクトしたオリジナルのティーバリエーションをご用意いたします。なお、第2弾は3月1日から4月下旬までの予定です。 ※苺を使用したメニュー

【アミューズ】

パルメザンチーズのフラン カリカリに焼いたベーコンと一緒に

【スープ】

本日のスープ

【一段目】

タラバ蟹と苺のサンドイッチ

卵サンドイッチ

スモークサーモンのブチクロワッサンサンド

【二段目】

彩り野菜のキッシュ

コールスローサラダ

苺ヨーグルト

【三段目】

苺のショートケーキ

苺のカップケーキ

苺とシャンパンのジュレ

ピスタチオのマカロン

【スコーン】

プレーン

ミックスベリー

期 間 : 1月6日(土)～2月28日(水)

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

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 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

期 間 : 1月1日(月・祝)～3月31日(土)

商品概要 : 内容は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込。



● 苺のシフォンケーキ (写真右) 810円

苺とオレンジ風味の紅茶を生地に練り込んだ、ふんわりとしたシフォンケーキです。苺とホイップした生クリームをサンドしました。

● ミルフィーユ (写真左奥) 972円

サクサクのパイ、甘酸っぱい苺、濃厚なカスタードクリームが調和した、人気のケーキです。

● タルトフレーズ (写真左手前) 1,296円

グランマルニエ風味のカスタードクリームを円形のタルトにつめ、上にフレッシュな国産苺をのせた、苺の味わいをたっぷりお楽しみいただけるタルトです。縁には苺と相性のいいピスタチオをあしらいました。

【ガルガンチュワの季節便り】

1月1日から1月8日までの期間限定で販売するスイーツです。

お正月ケーキ（苺）（写真右） ￥972

ラズベリーのビスキュイ生地で苺のムースを包み、苺や金柑、ラズベリー、ブルーベリー、グロセイユをのせました。また扇形のホワイトチョコレートでお正月らしさを演出しました。



お正月ケーキ（柚子）（写真左） ￥972

ホワイトチョコレートと柚子のムースをビスキュイで巻き、金柑や栗、3種の豆（黒豆、大納言小豆、うぐいす豆）を飾り、門松のように仕上げました。

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)