

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)8月27日

開業125周年記念企画

受け継がれてきた伝統をベースに、現在のシェフが新たな味覚を提案

帝国ホテル 食の系譜

- 期 間： 2015年9月1日(火)～11月1日(日)
場 所： ラブラスリー(帝国ホテルタワー地下1階)
パークサイドダイナー(本館1階)
インペリアルバイキング サール(本館17階)
インペリアルラウンジ アクア(本館17階)
オールドインペリアルバー(本館中2階)
ランデブーラウンジ・バー(本館1階)



『帝国ホテル 食の系譜』(パークサイドダイナー)

帝国ホテル 東京は、開業 125 周年企画として、開業以来受け継がれてきた伝統を、現在のシェフたちが新たに現代の味覚としてお届けするレストラン催事『帝国ホテル 食の系譜』を、9 月 1 日（火）から 11 月 1 日（日）まで開催します。



1890 年 11 月 3 日、帝国ホテルは、明治政府の要請を受け、海外からの賓客を迎える本格的西洋式ホテルとして開業。以来、正統派のフランス料理を提供する場としての歴史を培ってきました。『帝国ホテル 食の系譜』では、その歴史の中で育まれたさまざまな料理にスポットを当て、現在の帝国ホテルのシェフたちが、現代にふさわしい調理法や食材を使用し、伝統のメニューを新たなアプローチでご提供する企画を主な内容として、館内のレストランとラウンジ、バー 6 店舗で開催します。

『帝国ホテル 食の系譜』の概要は以下の通りです。

■ 『帝国ホテル 食の系譜』 概要

期間： 2015 年 9 月 1 日（火）～11 月 1 日（日）
対象店舗： ラ ブラスリー（帝国ホテルタワー地下 1 階）
パークサイドダイナー（本館 1 階）
インペリアルバイキング サール（本館 17 階）
インペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）
オールドインペリアルバー（本館中 2 階）
ランデブーラウンジ・バー（本館 1 階）

※ 「ラ ブラスリー」は 9 月 16 日（水）～11 月 1 日（日）

※ 料金はすべて、消費税込、サービス料別

※ 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

■ラ ブラスリー（帝国ホテルタワー地下1階）

19世紀中頃、パリやフランス各地で流行した、くつろいだ雰囲気のレストランは“ブラスリー”と呼ばれました。その原型は、フランス東部・アルザス地方のビール醸造所に由来します。

1983年に竣工した帝国ホテルタワーの地下1階に、このブラスリーというスタイルを日本で初めて取り入れたレストランとして「ラ ブラスリー」がオープン。開店当初は、カジュアルフレンチをコンセプトに、アルザス地方をはじめフランス各地の郷土料理を中心に提供するレストランとして親しまれていました。

今回は、そのフランス郷土料理を、シェフが現代風に創作したコースメニューとしてご用意いたします。



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)

料 金 : 10,500円

メニュー: タルトフランベ
 茸クリームをからめたスペツレ
 的鯛のポワレをシュークルートと共に
 仔羊肩肉のコンフィ アルザス風バックオフ仕立て (写真)
 ケーキ
 コーヒー

※上記メニューより、魚料理 または肉料理 どちらか1品をお選びいただいた場合は、8,500円。

ご予約・お問い合わせ ラ ブラスリー TEL. 03-3539-8073 (直通)

■パークサイドダイナー（本館1階）

アメリカで生まれた郊外型ロードサイドレストランに由来し、多目的レストラン喫茶として発展した“コーヒーハウス”。その簡便さからやがて都市部のホテルでも取り入れられるようになり、そのスタイルを日本においていち早く取り入れたのが帝国ホテルでした。

帝国ホテルの「コーヒーハウス」は1967年に開店し、以来「ザ・テラス」、「さいくる」、「ユリーカ」、そして現在の「パークサイドダイナー」とその名を変え、ホテルの洋食を楽しめる路面店として今日まで多くのお客様にご利用いただいています。

今回は、歴代のコーヒーハウスで受け継がれてきたメニューにアレンジを加えた特別メニューをご用意します。またデザートには、フランス料理の権威であるオーギュスト・エスコフィエが考案した、洋梨とチョコレートを使用したデザート「ベル・エレーヌ」に現代風のアレンジを加え、グラスデザートのサンデーとして新たに創作しました。

提供時間： 11：00～23：00（ラストオーダー）

メニュー：	シーフードマリネ	2,000円	
	魚介のトマトスパゲッティ 漁師風	2,600円	
	鶏肉と小海老入り カレー風味のピラフ	2,300円	
	昔懐かしの「ベル エレーヌ」のサンデー	1,200円	ほか

お問い合わせ： パークサイドダイナー 03-3539-8046（直通）

■インペリアルバイキング サール（本館17階）

北欧の伝統料理から着想を得て誕生したレストラン「インペリアルバイキング」が帝国ホテルにオープンしたのは1958年のことでした。好きなものを好きなだけ召し上がっていただく食のスタイルは、そのレストランの名前から“バイキング”と呼ばれるようになり、今では食べ放題の代名詞として日本中に広まっています。

今回は、開店当時にご提供した料理を現代風のアレンジしたメニューを、季節のメニューなどと共にご用意します。

時間・料金： [ランチ] 11：30～14：30（ラストオーダー）

平日 5,500円＜3,300円＞

土日祝日 6,000円＜3,600円＞

[ディナー] 17：30～21：30（ラストオーダー）

平日 8,200円＜5,000円＞

土日祝日 8,700円＜5,300円＞ ※17:00～21:30（ラストオーダー）

※ 9月19日（土）～27日（日）を除く。

※ < >内はお子様料金（4-12歳）。

メニュー例： 鯛のエスカベッシュ

コールドミートの盛り合わせ

スモークサーモン

ニシンの酢漬け サワークリーム添え

小海老とフジッリのタラマソース ほか

ご予約・お問い合わせ インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187（直通）

■インペリアルラウンジ アクア（本館17階）

1997年から2006年まで営業したイタリア料理レストラン「チチェローネ」。当時、イタリア・ローマの名門ホテル「ホテル ハスラー」のシェフ、パオロ・ロンデロ氏に技術指導を受け、本場の味を提供していました。



今回は場所をインペリアルラウンジ アクアに移し、かつて「チチェローネ」で親しまれていたイタリアンメニューにアレンジを加えてご用意します。ランチタイムに月替わりのメニューを含んだ料理をブフェスタイルでお楽しみいただきます。

提供時間： 11：30～14：30（ラストオーダー）

料金： 4,500円

メニュー： 小海老のマリネ レンズ豆添えトマトソース

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ オリーブ添え

ミネストローネ パルミジャーノチーズ添え

アーティチョークとポルチーニのリゾット（9月）

イカ墨のタッリオリーニ 蟹とチェリートマトのソース（10月）

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

■オールドインペリアルバー（本館中 2 階）

1923 年に開業し、世界の建築芸術史上に名を残したフランク・ロイド・ライトの設計による帝国ホテル旧本館（通称 ライト館）。その面影は、メンバーであるオールドインペリアルバーに今も息づいています。

ライト館開業の翌年 1924 年に誕生したオリジナルカクテル「マウントフジ」、帝国ホテル開業 100 周年を記念した「ティンカーベル」、ライト館が“東洋の宝石”と謳われていたことにちなみ命名された「オリエンタル ジュエル」など、バーテンダーに代々受け継がれている帝国ホテルオリジナルカクテルのほか、125 周年記念としてご提供している月替わりの「創作フルーツカクテル」などもお楽しみいただけます。また、昭和初期にメニューに登場以来、変わらない味とスタイルを貫く「アメリカンクラブハウスサンドイッチ」も、根強いファンを持つ定番の人気メニューのひとつです。

時 間 : 11 : 30 ~ 24 : 00 (ラストオーダー)

メニュー :	マウント フジ (写真)	1,630 円	
	ティンカーベル	1,630 円	
	オリエンタルジュエル	1,680 円	
	創作フルーツカクテル (月替わり)	2,160 円	
	アメリカンクラブハウスサンドイッチ	2,160 円	ほか



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

■ランデブーラウンジ（本館1階）

1983年に竣工した帝国ホテルタワーは、高層階にホテル、中層階に賃貸オフィス、低層階にショップ・レストランを併せ持つ、当時における日本初の複合ビルとして開業しました。タワー1階において2000年まで営業した「サロン ド テ」は、ショッピングの合間にご利用いただけることや、紅茶の種類が豊富なことで親しまれたフランス風高級喫茶室です。ランデブーラウンジでは、この「サロン ド テ」で親しまれたナポレオンパイなどのスイーツとともに、紅茶のバリエーションを豊富に揃えたスイーツセットをご提供いたします。

提供時間： 11：00～22：30（ラストオーダー）

メニュー： スイーツセット 各2,270円

※スイーツ1品、コーヒー 紅茶 またはハーブティー付。

9月1日（火）～30日（水）

- ・カマンベールチーズケーキ
- ・スイスタルト

10月1日（木）～11月1日（日）

- ・ナポレオンパイ
- ・チョコレートパイ

アロマティー 各1,500円

- ・ナッツ バニラティー
- ・ショコラ オランジェティー

お問い合わせ： ランデブーラウンジ 03-3539-8045