

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2014年(平成26年)8月27日

期間限定で上高地の人気メニューをご提供
『パークサイドダイナーで味わう
上高地帝国ホテルの味』開催

期 間： 9月1日(月)～10月27日(月)

場 所： 帝国ホテル 東京 本館1階 「パークサイドダイナー」



写真=和風リブアイステーキ 山菜ピラフとともに(写真手前)
千曲産紅鱒と塩麹入りスパゲッティ 温泉卵添え(写真奥)

帝国ホテル 東京は、上高地帝国ホテルでご好評をいただいている料理やペストリーをお楽しみいただく『パークサイドダイナーで味わう 上高地帝国ホテルの味』を、本館1階のオールデイダイニング「パークサイドダイナー」で、9月1日（月）から10月27日（月）まで開催いたします。



上高地帝国ホテル（所在地：長野県松本市安曇上高地）は、80年を超える歴史を持つ日本初の本格的な山岳リゾートホテルです。中部山岳国立公園内にあり、冬季は雪で通行ができなくなるため、毎年4月下旬から11月上旬を営業期間としています。

昨年まで3年間にわたり、上高地帝国ホテルで料理長を務めた松本克己が、現在、帝国ホテル 東京 本館1階の「パークサイドダイナー」でシェフを務めていることから、このたび、上高地帝国ホテルで人気の高いメニュー8品（料理6品、ケーキ2品）をアレンジしてご提供いたします。

『パークサイドダイナーで味わう 上高地帝国ホテルの味』の概要は次の通りです。

■ 『パークサイドダイナーで味わう 上高地帝国ホテルの味』 概要

期 間 ： 9月1日（月）～10月27日（月）

場 所 ： 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

時 間 ： 11:00～23:00（ラストオーダー）

お問い合わせ ： 「パークサイドダイナー」 TEL. 03-3539-8046(直通)

メニュー :

●信州サーモンのタルタル カクテル仕立て 日本葱のムース添え 1,800円

シェフ 松本のオリジナルメニューとして、上高地帝国ホテルのメインダイニング「ダイニングルーム」で提供していた前菜です。信州サーモンのタルタルに添えるムースは、上高地では地元特産の「一本ねぎ」でご提供していたものを、今回アレンジしています。

●シーザーサラダ 信州ハーブ鶏のグリル添え 2,000 円

ハーブを混ぜたえさで育てられ風味が豊かと評判の信州ハーブ鶏を、グリルにしてシーザーサラダに合わせました。ボリュームのあるサラダは、オードブルとしてお召し上がりいただけます。

●千曲産紅鱒と塩麴入りスパゲッティ 温泉卵添え 2,300 円

アラカルトメニューとして上高地帝国ホテルのレストラン「アルペンローゼ」でご提供し、お客様にも親しまれているメニューをアレンジしました。コンフィにした千曲産の紅鱒を塩麴とコンソメで味付けし、山菜と茸を合わせて、大葉と温泉卵をトッピング。温泉卵を絡めて召し上がっていただくと“和風カルボナーラ”の味わいを楽しめます。

●和風リブアイステーキ 山菜ピラフとともに 3,300 円

山菜を入れたピラフに、照り焼きのタレを絡ませたリブアイステーキをのせました。わさびともみじおろしを添えてご提供する、上高地帝国ホテルに代々伝わるメニューです。

●千曲産大岩魚のムニエル または 鉄板焼き 3,000 円

千曲川で通常より大きく養殖した岩魚を、バター焼きのムニエル、あるいは鉄板焼きのスタイルで、ポン酢を添えてご提供します。香りと清涼感のあるワサビのオイルをかけたお出しするのが上高地帝国ホテル流です。

●牛肉の朴葉味噌包み焼き 野菜添え 3,500 円

上高地に近い飛騨地方に伝わる料理にヒントを得て、ディナーコースで提供していたメニューをアレンジしました。朴葉味噌をつけて焼き上げた牛肉を、春菊、ニンジン、サツマイモ、茸などの野菜とともに召し上がりいただきます。

●スィスタルト

950 円

大粒のダークチェリーがアクセントになったチョコレートケーキです。帝国ホテル歴代のコーヒーハウスでご好評をいただき、現在は上高地帝国ホテルのロビーラウンジ「グリンデルワルト」でのみ提供しているケーキが、東京でお召し上がりいただけます。

●カマンベールチーズケーキ

950 円

カマンベールチーズをぜいたくに使用したチーズケーキに、フランボワーズソースを添えてご提供します。このケーキは、上高地帝国ホテルのロビーラウンジ「グリンデルワルト」で最も人気の高いケーキです。

※料金はすべて消費税込、サービス料別

◎上記アラカルトメニューの他、コース仕立てでお楽しみいただける「ディナーセレクション」や、ドリンク、デザートなどもご用意します。