



2018年（平成30年）5月14日

日本・スペイン 外交関係樹立 150周年記念

スペインフェア

- 期間 : 6月1日（金）～7月31日（火）
場所 : 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）
ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）
後援 : スペイン大使館
協力 : スペイン大使館経済商務部、スペイン政府観光局
インスティトゥト・セルバンテス東京



フェア期間中はスペイン産の食材を使用した料理もお楽しみいただける
インペリアルバイキング サール

帝国ホテル 東京は、日本とスペインの外交関係樹立 150 周年を記念し、スペインの食・ワイン・文化をご紹介します『スペインフェア』を6月1日(金)から7月31日(火)まで開催いたします。



1868年11月12日に、日本スペイン修好通商航海条約が締結され、両国の間に外交通商関係が樹立されました。その記念すべき年から150年を迎えることから、帝国ホテル 東京では本館17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」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、スペインの食と文化をお楽しみいただく『スペインフェア』を開催いたします。

なお、フェア初日の6月1日(金)には、スペイン大使館のカルロス・マルドナド臨時代理大使、スペイン政府観光局マジ・カステルトルツ日本・韓国・台湾地区局長にご参加いただき、テープカットセレモニーを行います。

『スペインフェア』の概要は次頁の通りです。

■スペインフェア 概要

- 期 間 : 6月1日(金)～7月31日(火)
場 所 : 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)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)
後 援 : スペイン大使館
協 力 : スペイン政府観光局
インスティトゥト・セルバンテス 文化センター

※レストランおよびバー・ラウンジの料金は全て消費税込・サービス料別。(セミナー除く)

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」の価格は消費税込。

※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。

◆本館 17 階 インペリアルバイキング サール

インペリアルバイキング サールは、日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」を引き継ぐレストランで、本年 8 月 1 日に 60 周年を迎えます。スペインフェア期間中は、帝国ホテル伝統の料理に加え、シェフ白鳥真樹が手がける、スペイン産の食材を使用した料理やスペインの伝統的な料理など計 8 種類もお楽しみいただけるほか、スペイン産のワインもご提供いたします。



- 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)
※ 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4~12歳を対象としたお子さま料金。
※ 料金は、消費税込、サービス料別。

- 料理内容 : ・サルシッチョン (イベリコ豚のサラミ) とイベリコチーズ
(羊・牛・山羊のミルクを合わせたチーズ) のサラダ仕立て
・トマトのガスパチョ (冷製スープ)
・小海老とムール貝のアヒージョ
・スペイン風ミートボール アルボンディガス (トマト煮込み)
・海老と茄子のグラタン
・魚介類のパエリア
・スペイン産チキンのロースト オレンジソース
・トルティージャ (スペイン風オムレツ)

- ワ イ ン : ソムリエ伊藤がおすすめするスペインワイン
ボトル 8,000 円 / グラス 1,600 円
・トッサルス 2014 (赤)
・パコ イ ロラ アルバリーニョ (白)

※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。

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

◆本館 17階 インペリアルラウンジ アクア

ガスパチョやピンチョスなどスペインで親しまれている料理やデザートで構成した「アフタヌーンティー “スペイン”」をご提供いたします。また、スペインワインプロフェッショナルの帝国ホテル 東京のソムリエ、伊藤靖彦が厳選したスペインワインとスペインの食材の組み合わせをお楽しみいただくワインセミナーや、スペイン音楽・食の文化イベントも開催いたします。



《アフタヌーンティー “スペイン”》

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)
料理内容 : <アミューズ>

- ・ライスコロッケ
- <スープ>
- ・ガスパチョ
- <サンドイッチ>
- ・彩り野菜 (ホワイトブレッド)
- ・紅ズワイ蟹とレモン風味 (キャロットブレッド)
- ・チキンとオリーブのカレー風味 (ほうれん草パン)
- <ピンチョス>
- ・蛸とジャガイモ、オリーブ
- ・ズッキーニと玉葱のトルティージャ
- ・柚子胡椒とクリームチーズ
- <スコーン>
- ・プレーンのスコーン
- ・オレンジのスコーン
- <デザート各種>
- ・マCHEDニア (オレンジのゼリー)
- ・フラン (スペイン風プリン)
- ・オレンジとチョコレートのガトー
- ・ヘーゼルナッツとキャラメルのマカロン
- <チョコレート各種>
- ・オランジェット
- ・ビターチョコ
- ・ポルボロン (スペイン生まれのクッキー)

《スペイン美食のセミナー》

スペインワインのプロフェッショナル、帝国ホテルのソムリエ伊藤がセレクトしたワインと、スペインならではの食材をご紹介しますセミナーを開催いたします。

・オリーブオイルとワインのマリアージュ

日 時 : 6月27日(水) 15:00~16:00

内 容 : お食事や美容など、様々なオリーブオイルの利用方法を、オリーブソムリエの平方美千恵氏がお教えします。

料 金 : 6,000円 ※フィンガーフード・ドリンク・サービス料・消費税込

・イベリコ豚の生ハムと“美味しい話”

日 時 : 7月10日(火) 18:00~19:30

内 容 : スペイン食材の輸入業に携わり生ハムの理解・普及に尽力されている渡邊直人氏を講師に迎え、生ハムにまつわる話を聞きながらワインをお楽しみいただけます。

料 金 : 10,000円 ※フィンガーフード・ドリンク・サービス料・消費税込



【ソムリエ 伊藤靖彦】

1991年 帝国ホテル入社

2002年 ベネンシアドール公式称号取得

2005年 スペインワインコンテスト第2回大会優勝

2010年 スペインのスパークリングワイン CAVA (カヴァ) の
振興に貢献した人物に与えられる CAVA 騎士号を叙任

《スペインミュージックナイト》

スペイン本場の音色と迫力の歌声を生演奏でお楽しみください。

・フラメンコ・カンテ～エル プラテアオ～

日 時 : 6月5日(火)

20:00～、21:00～、22:00～ (各回30分)

・スパニッシュギター～細川 晶生～

日 時 : 7月24日(火)

20:00～、21:00～、22:00～ (各回30分)

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

◆【ホテルショップ「ガルガンチュワ」】

“帝国ホテルの味をご家庭で”をコンセプトに、惣菜やパン、ケーキ、ギフトなどを販売する「ガルガンチュワ」では、期間中、スペインの代表的な料理の一つ「パエリア」や「シーフードアヒージョ」のほか、帝国ホテルオリジナルラベルのスペイン産ワインを販売いたします。



《惣菜》

- ・パエリア 2,160円

海老やイカなどの魚介類を使用した、サフランの香り豊かな人気商品です。

- ・シーフードアヒージョ 1,300円

オリーブオイルで帆立貝や海老、ムール貝など魚介類の旨みを引き出した一品です。バゲットと合わせてお召し上がりいただきたい一品です。

《ワイン》

- ・インペリアル グラン・レセルバ 2008 リミテッド フォー インペリアルホテル(赤) 10,000円

スペインを代表するワインの一つインペリアル グラン・レセルバ。2008年のヴィンテージは国内では帝国ホテルのみの販売で、ホテルのオリジナルラベルでご用意しております。ブラックチェリーやカカオのような甘い樽の香りのワインです。

営業時間 : 8:00~20:00

お問い合わせ : ホテルショップ「ガルガンチュワ」 03-3539-8086