

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2016年(平成28年)2月10日

みずみずしい苺のメニューが“満開”
苺の華やかな色、香り、味わいをお楽しみいただく

苺メニュー

期間：2016年3月1日(火)～ (※一部販売中)

場所：「インペリアルラウンジ アクア」(本館17階)
「ランデブーラウンジ・バー」(本館1階)
「オールドインペリアルバー」(本館中2階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)



帝国ホテルの苺メニュー

帝国ホテル 東京は、本館 1 階「ランデブーラウンジ・バー」、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」、本館中 2 階「オールドインペリアルバー」で苺を使用したドリンクやスイーツをお楽しみいただく苺メニューを、2016年3月1日(火)から提供いたします。また、本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で、苺のテイクアウト商品を販売いたします。

苺メニューの概要は次の通りです。

■苺メニュー 概要

本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

◆ストロベリーアフタヌーンティー

アフタヌーンティーのデザートに苺づくしでご提供します。「カスタードプリン 苺ソース」、「苺のショートケーキ」、「苺のプチタルト」、「ラズベリーマカロン」の 4 種を華やかに盛り合わせ、苺のブリオッシュや自家製サンドイッチをご用意し、オリジナルのティーバリエーションとともにお召し上がりいただきます。

期 間 : 3月1日(火)～5月8日(日)
提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)
料 金 : 3,600 円



◆苺のカクテル

インペリアルラウンジ アクアでは、4種の苺のカクテルもお楽しみいただけます。

期 間 : 3月1日(火)～5月8日(日)
提供時間 : 11:30～24:00 (ラストオーダー)
※ 平日前の休日は 22:00 (ラストオーダー)

●ストロベリーサン	2,160 円	●ストロベリーシャンパン	2,160 円
●ストロベリークーラー	1,780 円	●フローズンストロベリーミルク	2,160 円

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 「ランデブーラウンジ・バー」

◆春のストロベリースイーツ&カクテル

ロビーラウンジでは、春らしい華やかさ、甘い香り、上品な味わい、それぞれが際立つ
苺メニューをバラエティ豊かにご用意しております。

期 間 : 3月1日(火)~4月30日(土)

提供時間 : 11:00~22:30(ラストオーダー)

<ドリンクメニュー>

カクテル2種と、ノンアルコールドリンク3種をご用意いたします。

●ストロベリーシャンパンカクテル 2,220円

苺とシャンパンを使用して作る、華やかなカクテルです。

●フローズン ストロベリーコスモポリタン(写真左) 2,110円

ウォッカベースに柑橘系リキュールやジュースを使用したフローズンカクテルです。

●ストロベリージュース 1,890円

苺の果汁で仕上げた、濃厚なジュースです。

●ストロベリーヨーグルトスムージー(写真右) 1,630円

苺シロップで甘みを加えたヨーグルト味のノンアルコールドリンクです。

●ストロベリースカッシュ 1,630円

苺のみずみずしさにパッションフルーツのアクセントを加えた、さわやかな味わいのノンアルコールドリンクです。



<スイーツセット> 2,270円

2種類の苺スイーツからお選びいただき、
コーヒー、紅茶またはハーブティーとともに
ご提供いたします。



●苺のシュークリーム (写真左)

カスタードクリームの中に苺が丸ごと
一粒入ったシュークリーム。生クリームの
周りにもカットした苺を飾り、苺をたっぷりと使用しました。

●苺のタルト (写真右)

アーモンドクリームを焼き上げて仕上げたタルト生地の上にカスタードクリーム
をのせ、苺を飾りました。

◆イブニングティー「苺」

海老と真鯛をクリーム状に練り上げたブランダードや、生ハムに苺を合わせた新感覚の
サンドイッチをご用意いたします。満足感を味わえる、軽食とスイーツの取り合わせです。
コーヒー、紅茶またはハーブティーとともにお楽しみください。

期 間 : 3月1日(火)～5月31日(火)

提供時間 : 16:00～22:30 (ラストオーダー)

料 金 : 3,500円

内 容 : 野菜スティック 梅肉のディップと共に
苺のミニクロワッサンサンドイッチ
(海老と真鯛のブランダード・生ハムとクリームチーズ)
苺のパウンドケーキ
苺のゼリー



お問い合わせ ランデブーラウンジ・バー TEL. 03-3539-8045(直通)

本館中2階 「オールドインペリアルバー」

◆創作フルーツカクテル

帝国ホテルのメンバーであるオールドインペリアルバーでは、バーテンダーによる、
莓を使用した創作カクテルを月替わりでご用意します。

時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)

内 容 :

●夢見月〈ゆめみづき〉 (写真左)

3月の季語をもとに名づけられたこのカクテルは、
プレミアムウォッカをベースに、フレッシュの莓と
ミルクを加え、春の訪れを感じさせる味わいに仕上げ
ました。

期 間 : 3月1日(火)~3月31日(木)

料 金 : 2,160円



●Aphrodite〈アフロディーテ〉 (写真右)

ギリシア神話の愛と美の女神の名にちなみ、ベリー系
のカルテットで美を追求しました。ジンをベースに、ストロベリー、ブルーベリー、
ラズベリー、クランベリーの4種のベリーを加え、フローズンスタイルで提供いたしま
す。

期 間 : 4月1日(金)~4月30日(土)

料 金 : 2,160円

お問い合わせ オールドインペリアルバー TEL.03-3539-8088(直通)

※レストラン、バー・ラウンジの料金はいずれも消費税込、サービス料別。

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

商品概要 : 苺メニューの内容は以下の通り
※価格は、消費税込。



●苺のタルト (写真右)

アーモンドクリームを焼き上げて仕上げたタルト生地の上にカスタードクリームをのせ、苺を飾りました。

期間 : 3月1日(火)～4月30日(土)

料金 : 864円

●苺のミルフィーユ (写真左)

サクサクのパイに甘酸っぱい苺と濃厚なカスタードクリームが調和した人気のパイです。

期間 : 販売中 ～4月30日(土)

料金 : 864円

●苺のミルクロール

ふんわりとしたスポンジに苺のピューレで風味付けをし、濃厚なクリームと一緒に苺をまるごと包んだ季節限定のロールケーキです。苺の香りと甘いクリームが、口いっぱいにひろがる人気商品です。

期間 : 販売中 ～4月30日(土)

料金 : 2,430円

ご予約・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)