

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）6月29日

パークサイドダイナー開店 10周年
グランドメニューをリニューアル
10種類のティータイムメニューなど充実の内容

施行開始：2016年7月1日(金)より
場所：帝国ホテル 東京 本館1階「パークサイドダイナー」



帝国ホテル 東京は、本館 1 階オールデイダイニング「パークサイドダイナー」が今年度の 3 月（2017 年 3 月）に開店 10 周年を迎えることを記念し、2016 年 7 月 1 日（金）より、グランドメニューをリニューアルいたします。



「パークサイドダイナー」は、アメリカで生まれたカジュアルなオールデイダイニングである“ダイナー”を帝国ホテル流にアレンジした新しいスタイルのレストランとして、2007 年 3 月にオープンしました。

店舗は宝塚劇場や日生劇場が並ぶにぎやかな劇場街に面しており、ショッピングや観劇前後のご利用、お待ち合わせなど、さまざまな目的で、一日を通じて多くのお客様にご利用いただいています。

ダイナーならではのオーソドックスなメニューを帝国ホテル流にアレンジしたスープやサラダ、ボリュームのあるハンバーガーやグリル料理、アメリカンスタイルの各種パイやサンデーなどのデザートを取り揃えているほか、カレーライスやパンケーキなど、帝国ホテル伝統の人気メニューもご提供しています。

グランドメニュー改訂（朝食メニューを除く）では、新メニューの「ラムチョップのグリル」（3,200 円／税金込・サービス料別、以下同様）や「エスカルゴと茸のフリカッセ 香草風味」（1,800 円）などを含むアラカルトメニューを充実させました。お子様や少量をお召し上がりになりたい方向けにいくつかのメニューでスモールポーションもご用意するほか、昨今の健康志向に配慮し、「豆乳仕立ての野菜グラタン」（1,800 円）や「南仏野菜の煮込みタルト仕立て」（1,500 円）など植物性の食材のみを用いたメニューも取り入れました。また、ディナータイムには前菜（またはスープ）、メインディッシュ、デザートをコース仕立てでお楽しみいただけるセットメニュー（3,900 円）も新たに加わります。さらにティータイムには 10 周年を記念し、パンケーキ、クレープ、フレンチトーストなどのメニューが 10 種類のラインナップで登場します。

なお、今回のメニュー改訂に当たっては、10 名の女性スタッフによる部門横断型のメニュー開発チームを結成し、ティータイムメニューなどを中心に新メニューの開発を行いました。

パークサイドダイナーの店舗概要と、リニューアルされたグランドメニューの内容は次の通りです。

■オールデイダイニング「パークサイドダイナー」店舗概要

場 所： 帝国ホテル 東京 本館 1階
営業時間： 6：00～23：00（ラストオーダー）
朝食 6：00～11：00、ランチ 11：00～14：00、
ティータイム 14：00～17：00、ディナー 17：00～23：00（ラストオーダー）
席 数： 160席（全席禁煙）
営業面積： 380㎡

＜パークサイドダイナー開店10周年記念 ロゴマーク＞

パークサイドダイナーの内装デザインは、赤、茶、白、モカベージュの4色を基調にした明るい色合いで統一されています。開店10周年を記念したロゴマークも、その象徴である4色を用いて作成しました。7月1日より、店舗スタッフが同デザインのバッジを着用してお客様をお迎えします。



■新グランドメニュー 内容

※料金はすべて消費税込、サービス料別

※【NEW】＝新メニュー 【VEG】＝植物性の食材のみを使用

《ランチセットメニュー》（コーヒーまたは紅茶付き）

- ・本日のおすすめランチ
メイン、サラダ、パンまたはライス 2,500円
(上記+本日のスープ 2,900円)
- ・帝国ホテル特製カレーランチ
ビーフカレーまたは野菜カレー、サラダ 3,000円
(単品 2,500円)
- ・ステーキランチ【NEW】
サーロインステーキ、サラダ、パンまたはライス 4,200円
(単品 3,500円)
- ・サンドイッチセット【NEW】
ミックスサンドイッチ“ダブルデッカー” 2,400円
(単品 2,100円)

《ディナーセットメニュー》（コーヒー、紅茶、またはハーブティー付き）

- ・ディナーセット【NEW】
前菜またはスープ、メイン、デザート（各3～4品から選択） 3,900円

《アラカルト》

◇前菜・サラダ

- ・ スモークサーモンとポテトサラダ 2,200 円
(small : 1,500 円)
- ・ 温製 野菜とイカ つぶ貝のソテー カルボナーラ風 2,500 円
- ・ コブサラダ (ランチのみ) 2,000 円
- ・ シーザーサラダ (ランチのみ) 2,400 円
- ・ 南仏野菜の煮込み タルト仕立て (ディナーのみ) **【NEW】** **【VEG】** ※写真左 1,500 円
- ・ 小海老 蛸とマッシュルームのガーリックオイル煮 (ディナーのみ) **【NEW】** 2,300 円
- ・ エスカルゴと茸のフリカッセ 香草風味 (ディナーのみ) **【NEW】** ※写真中央 1,800 円
- ・ フレンチフライドポテト (ディナーのみ) **【NEW】** 500 円

◇スープ

- ・ 本日のスープ 1,000 円
- ・ カントリーベジタブルスープ 1,000 円
- ・ コーンスープ (ディナーのみ) 1,000 円

◇パスタ・ピラフ・丼

- ・ マカロニグラタン 2,200 円
(small : 1,300 円)
- ・ スパゲッティ ミートソース 2,000 円
(small : 1,400 円)
- ・ 季節野菜と厚切りベーコンのスパゲッティ **【NEW】** 2,300 円
(small : 1,700 円)
- ・ オムライスとハッシュドビーフ (ディナーのみ) **【NEW】** 2,800 円
- ・ シーフードピラフ パプリカ風味 2,600 円
(small : 1,750 円)
- ・ 牛網焼きとフォワグラの洋風丼 ※写真右 3,450 円



◇魚料理 ※パン (またはライス) 付き

- ・ たらば蟹のクリームコロッケ 3,000 円
(small : 1,900 円)
- ・ 海老フライ タルタルソース 2,900 円
(small : 1,900 円)
- ・ サーモンのポワレ トマトとモッツァレラチーズ添え バジル風味 **【NEW】** 2,900 円
- ・ 帆立貝のソテー プロヴァンサル風 (ディナーのみ) **【NEW】** 2,500 円

- ◇肉料理 ※パン（またはライス）付き
- ・ビーフシチュー ヌードル添え（ディナーのみ）【NEW】 3,700 円
 - ・薄切り牛肉と茸の和風仕立て 温泉卵添え 2,900 円
(small : 2,100 円)
 - ・ハンバーグステーキ 2,700 円
- ◇ステーキ&グリル（ディナーのみ） ※パン（またはライス）付き
- *グリル料理は、旧本館「ライト館」（1923年-1967年）竣工当時からレストラン「グリル食堂」を開業するなど、帝国ホテルの伝統的な料理のスタイルです。
- ・フィレスステーキ 4,500 円
 - ・サーロインステーキ 3,500 円
 - ・ビーフステーキ【NEW】 3,500 円
 - ・ラムチョップのグリル【NEW】 3,200 円
 - ・グリルハーフチキン レモン添え【NEW】 2,700 円
- ◇ベジタブル
- ・生姜入り野菜のクネル スープ仕立て【NEW】【VEG】 2,000 円
 - ・豆乳仕立ての野菜グラタン【NEW】【VEG】 1,800 円
- ◇カレー
- *帝国ホテルのカレーの歴史は古く、昭和初期に第8代料理長の石渡文治郎が、ヨーロッパ修行中に近代フランス料理の父オーギュスト・エスコフィエから直々に習得しました。カレーソースを裏ごしせずに野菜のつぶつぶ感を残し、素材の旨味と食感を活かしているのが特徴です。
- ・ビーフカレー 2,500 円
(small : 1,800 円)
 - ・野菜カレー 2,500 円
(small : 1,800 円)
 - ・海老フライのカレー 2,700 円
 - ・ハレクラニ風チキンカレー（ランチ・ティータイムのみ）【NEW】 2,400 円
 - ・野菜と茸入り インド風トマトカレー（ランチ・ティータイムのみ）【NEW】【VEG】 2,400 円
- ◇サンドイッチ
- *昭和初期に第8代料理長石渡文治郎がパリのリッツから持ち帰ったレシピを忠実に受け継ぎ「アメリカンクラブハウスサンドイッチ」をはじめ、様々な味わいのサンドイッチをご用意いたしました。
- ・アメリカン クラブハウス サンドイッチ 2,160 円
 - ・海老フライ サンドイッチ ダブルソース 2,500 円
 - ・ビーフカツレツ サンドイッチ（ランチ・ディナーのみ） 2,600 円
 - ・ミックスサンドイッチ “ダブルデッカー” 2,100 円
(small : 1,300 円)
- ◇ハンバーガー
- ・ダイナーバーガー 3,000 円
 - ・ハレクラニ “ジョイズ・スペシャル” サンドイッチ（ランチ・ディナーのみ） 2,500 円
 - ・帆立貝と小海老のフライ シーフードバーガー タルタルソース(ディナーのみ)【NEW】 2,500 円
 - ・ハンバーガー 2,200 円
 - ・選べるトッピング〈チーズ・フライドエッグ・ベーコン・アボカド〉【NEW】 各 300 円

◇パンケーキ	
・パンケーキ各種	1,250円～1,650円
◇追加セット（料理・パンケーキとあわせてご利用いただけます。）	
・コーヒー・紅茶、またはハーブティー	600円
・サラダセット	1,000円
・スープセット	1,200円
・サラダ・スープセット	1,600円
◇デザート	
・サンデー各種	1,200円
・アップルパイまたはブルーベリーパイ	950円
・カスタードプリン	950円
・ケーキ各種	800円
・アイスクリーム・シャーベット各種	700円

お子さまと一緒に、楽しいお食事を

パークサイドダイナーでは、幼稚園から小学校
 中学年ごろまでのお子様を対象に、「お待たせしな
 い・飽きさせない・楽しくお食事」をテーマとして、
 お子様のお料理を早めにご提供する工夫のほか、
 ぬり絵も楽しめるキッズメニュー表をご用意し、
 野菜の粉末などを使用した安全性の高いクレヨンや
 絵本をお貸し出しするなど、お子様連れのお客様に、
 より安心・快適にお食事をお楽しみいただくための
 サービスを取り入れご好評をいただいております。



《ティータイムメニュー》

◇10周年記念 10種類のティータイムメニュー

1953年に前身の「ガーデンバー」でメニューに登場して以来、世代を越えて愛され続ける看板メニューのパンケーキをはじめ、朝食メニューとして親しまれてきたフレンチトーストも、彩りを添えてティータイムに登場します。パークサイドダイナーでしか味わえないラインナップをお楽しみいただけます。

～パンケーキ～

- ・インペリアルパンケーキ いちご添え ※写真上段左 1,650円
- ・1ドル銀貨パンケーキ 1,250円
- ・パンケーキ 1,250円

～クレープ～

- ・リンゴのコンポート入りクレープ ノルマンディー風 【NEW】 ※写真上段中央 1,400円
 - ・バナナとチョコレートのクレープ バニラアイスクリーム添え 【NEW】 1,400円
 - ・フルーツ入りグラタン仕立てのクレープ 【NEW】 ※写真上段右 1,400円
 - ・クレープシュゼット バニラアイスクリーム添え オレンジソース 1,250円
 - ・チーズ入りパンケーキロール レッドベリーソース 1,250円
- (small : 850円)

～フレンチトースト～

- ・ブリオッシュのフレンチトースト ベリー添え 【NEW】 ※写真下段左 1,600円
- ・トロピカルフルーツのフレンチトースト 【NEW】 ※写真下段右 1,600円



◇その他デザート

- ・サンデー各種 1,200円
- ・アップルパイまたはブルーベリーパイ 950円
- ・カスタードプリン 950円
- ・ケーキ各種 800円
- ・ミルクシェイク 〈バニラ・チョコレート・ストロベリー〉 1,100円
- ・アイスクリームフロート 〈ソーダ・コーラ・コーヒー〉 1,100円
- ・アイスクリーム・シャーベット各種 700円

◇ハーブティーセレクション

女性のお客様からご要望が多かったカフェインレスドリンクを、女性スタッフチームが商品化しました。はちみつやローズシロップなどを添えてご用意いたします。

- ・ハーブティー サンテ ～ハイビスカス・ローズヒップ～ 【NEW】 950 円
- ・ハーブティー ママン ～薔薇・ミント・菩提樹～ 【NEW】 950 円



◇その他お飲み物

- ・コーヒー〈ブレンド・カフェオレ・カプチーノ・エスプレッソ〉 950 円
- ・紅茶 950 円
- ・チョコレートドリンク〈ホットまたはアイス〉 900 円
- ・ココア〈ホットまたはアイス〉 900 円
- ・ジュース各種 900 円
- ・コーラ 900 円
- ・ジンジャーエール 900 円
- ・セブンアップ 900 円
- ・ペリエ 700 円