



2017年(平成29年)1月31日

みずみずしい苺のメニューが各店で勢揃い  
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：2017年3月1日(水)～ (※一部販売中)

場所：「インペリアルラウンジ アクア」 (本館17階)  
「インペリアルバイキング サール」 (本館17階)  
「パークサイドダイナー」 (本館1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、3月1日（水）から、館内の5つのレストラン、バーラウンジで苺を使用したスイーツやドリンクがお楽しみいただける苺メニューを提供いたします。また、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、苺を使用したスイーツなど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

※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17階 「インペリアルラウンジ アクア」

#### ◆アフタヌーンティー「苺」

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。「苺のヴェリーヌ」、「苺のショートケーキ ラズベリーマカロン 添え」、苺を添えた「パッションのタルト」の3種を華やかに盛り合わせ、ベリーのスコーンと共に、自家製サンドイッチや約30種類からご自由にお選びいただける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（水）～4月25日（火）  
提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）  
料 金 : 4,320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（水）～4月25日（火）  
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）

- ストロベリーシャンパン 2,160円
- フレイズナイト 1,880円
- ストロベリーモヒート 1,780円
- ストロベリーラバース(ノンアルコール) 1,680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 17 階 「インペリアルバイキング サール」**

### **◆苺のスイーツ**

デザートコーナーに、彩り鮮やかな苺メニューを取り揃えました。

期 間 : 3月1日(水)～4月30日(日)

提供時間 : 11:30～14:30 (ラストオーダー)、  
17:30～21:30 (ラストオーダー) ※土日祝は 17:00～

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)

( ) 内はお子さま料金 ※4～12 歳

※4月29、30日は下記、ゴールデンウィーク期間特別料金となります。

ランチ 6,500 円 (3,900 円)

ディナー 9,900 円 (5,940 円)

内 容 : 苺のショートケーキ、苺のタルト、シャルロット・オ・フリーズ など

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)

## **本館 1 階 「パークサイドダイナー」**

### **◆ティータイムセレクション**

帝国ホテル伝統のフレンチトーストに香り高い苺のフランベをトッピングしてアレンジしました。

期 間 : 3月1日(水)～4月25日(火)

提供時間 : 14:00～17:00(ラストオーダー)



●フレンチトーストに苺のフランベを添えて 1,600 円

お問い合わせ パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046(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&ドリンク**

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  
苺メニューをご用意しております。

期 間 : 3月1日(水)～4月25日(火)

提供時間 : 11:00～22:30(ラストオーダー)

### **<ペストリーセット> 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。

#### **●苺のタルト(写真右)**

アーモンドクリームを焼き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。



### **<ドリンク>**

#### **●ストロベリーシェイク 1,780円**

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、苺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 :

#### ●Mojito Marzo <モヒートマルゾー> (写真右)

紫蘇梅酒と苺を融和させて春の訪れを感じさせるジャパニーズモヒートをお楽しみください。

期 間 : 3月1日(水)~3月31日(金)

料 金 : 2,160円



#### ●ノウン~出逢い~ (写真左)

香り豊かなジンをベースにストロベリーとグレープフルーツを加えたすっきりとした味わいのカクテルです。

期 間 : 4月1日(土)~4月30日(日)

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)

## **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 ※ケーキ類は10:00以降に販売

商品概要 : ※価格は、消費税込。

### ●ザ・スイーツ「ザ・ストロベリー」

こだわり素材を使用し、ワンランク上のスイーツを志向したシリーズ「ザ・スイーツ」。今回発売する「ザ・ストロベリー」は、粒よりの苺を使用したケーキです。

ピスタチオのフランジパヌ<sup>\*</sup>を詰めて焼いたタルト生地を中心に、カスタードクリームにバターを加えたクリームと生クリームを載せ、たくさんの苺とピスタチオ、パールクラックラン（真珠に似せた飾り菓子）で三角錐型にまとめ、一粒の大きな苺のように仕立てました。

\*フランジパヌ…アーモンドクリームにカスタードクリームを合わせたもの

期 間 : 3月1日(水)~4月30日(日)

価 格 : 1,600円



### ●ロゼ ヴェリーヌ

ロゼシャンパンのゼリーに、桜風味のムースと、ラズベリーのガナッシュが入ったライチ風味の水まんじゅうをのせ、3種類のベリー（苺、ラズベリー、ブルーベリー）と赤すぐりをトッピングしました。和と洋が調和した、春らしいピンク色のグラスデザートです。

期 間 : 3月1日(水)~4月17日(月)

価 格 : 1,296円



### ●ポワソンダブリル

エイプリルフールのフランスの習慣にちなんだ毎年人気の商品です。魚型のパイに、カスタードクリームと苺をのせ、チョコレートで目を付けた愛嬌のある仕上がりのお菓子です。

\*フランスでは4月1日を「Poisson d'Avril（ポワソンダブリル=4月の魚）」と呼び、街中に魚の形をしたお菓子やケーキが並びます。

期 間 : 3月25日(土)~4月1日(土)

価 格 : 3,240円(4~5名様用)



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)