

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年（平成29年）3月2日

新設した大・中2つの個室をご利用いただくグループ向けプラン
トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」 開店35周年記念
個室限定 伝統のフルコースプラン

期間：2017年3月1日（水）より
場所：帝国ホテル 東京 タワー館地下1階「ラ ブラスリー」



トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」 新設した個室（大）

帝国ホテル 東京は、タワー館地下1階トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」が開店 35 周年を迎えるにあたり、新たに設けた個室でお楽しみいただくグループ向けのコースメニュー「個室限定 伝統のフルコースプラン」を 2017 年 3 月 1 日（水）より発売いたします。



「ラ ブラスリー」は 1983 年、インペリアルタワー（現：帝国ホテルタワー）竣工と同時に、ワインやビールとフランス アルザス地方の伝統料理を中心としたメニューを気軽に楽しめるレストランとしてオープンしました。

その後 2006 年 9 月に、開業以来受け継がれてきた帝国ホテルならではのフランス料理を提供するトラディショナルダイニングに生まれ変わり、長年愛されている伝統のメニューをお楽しみいただいています。

「ラ ブラスリー」では、本年 3 月 13 日に開店 35 周年を迎えるにあたり、親しい方々とプライベートな空間でお食事をお楽しみいただけるよう、大個室（15～30 名様）と中個室（10～14 名様）を各 1 室ずつ新たに設けました。そこで、開店 35 周年記念企画として、これらの個室でお楽しみいただく「個室限定 伝統のフルコースプラン」を発売。10 名様から 30 名様までのグループを対象に、代々ホテル内で受け継がれ、かつ「ラ ブラスリー」を代表するメニューの数々を、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートで構成するコース仕立てでご用意し、フリードリンク（ビール、ワイン（白・赤）、ソフトドリンク。ただし平日のランチを除く）付きにてご提供いたします。

「個室限定 伝統のフルコースプラン」の概要は次の通りです。

■「個室限定 伝統のフルコースプラン」概要

- 場 所 : タワー館地下 1 階 トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」
期 間 : 2017 年 3 月 1 日（水）より
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）
ご利用人数 : 10 名様～30 名様まで **【要予約】**
料 金 : ご利用お一人につき
 ランチ 平日 8,000 円 / 土・日・祝日 10,000 円
 ディナー 平日、土・日・祝日ともに 10,000 円
 ※コース料理・個室料・サービス料・消費税込。
 ※ディナーおよび土・日・祝日のランチは、フリードリンク
 （ビール、ワイン（白・赤）、ソフトドリンク）を含む。

メニュー :

＜前菜＞ ニース風サラダ

レタス、さやいんげん、茹でたじゃがいも、ツナ、オリーブ、トマト、茹で卵、アンチョビをフレンチドレッシングで和えた「ラ ブラスリー」を代表するメニューの一つです。

＜スープ＞ 帝国ホテル伝統のダブルビーフコンソメ

牛肉で取ったブイヨンに、再度牛肉を足して沸かし雑味を取り除いた、澄んだ琥珀色と濃い旨味が特長のコンソメスープは、1890年の開業当時から基本的なレシピをほぼ変えず、歴代のシェフが代々受け継いできた伝統の一品です。

＜魚料理＞ 海老と舌平目のグラタン “エリザベス女王風”

舌平目で包んだ海老に、オランダーズソース*1をかけてグラタン仕立てにしました。魚介のうまみが効いたアメリカヌソース*2とともにお召し上がりいただきます。

1975年、イギリスのエリザベス二世女王陛下が来日した際に、帝国ホテルで開かれた午餐会で、当時の料理長村上信夫が、魚介類のお好きな女王陛下のために考案した由緒ある一品です。大変な好評を賜り、料理名に陛下の名を冠するお許しを得て以来、「レーヌ・エリザベス」の名で愛されています。

*1 オランダーズソース：バター、卵黄を使用したソース

*2 アメリカヌソース：海老の殻と香味野菜を炒め、魚の出汁、生クリームを加えたソース

＜肉料理＞ 帝国ホテル生まれのシャリアピンステーキ

玉葱に漬け込み、柔らかく仕上げたランプ肉と、ソースの代わりにたっぷりのせた玉葱のソテーが醸し出す奥深い味わいが特長です。

1934年、帝国ホテルに滞在したロシア人オペラ歌手 フョードル・イワノビッチ・シャリアピンのために、“歯の調子が悪くても召し上がれるステーキ”として、当時のニューグリル料理長 筒井福夫が考案し、後にその名をいただいた一品です。

＜デザート＞ 本日のデザートプレート

季節のケーキとアイスクリームを一皿に盛り合わせました。

＜選べるパン＞

ホテル内のベーカリーで焼き上げたパンからお好きなものをお選びいただけます。

＜コーヒー・紅茶・ハーブティー＞

■「ミュシャ展」メニュー

「ラ ブラスリー」では、国立新美術館（東京・六本木）で3月8日（水）から開催される「ミュシャ展」を記念し、ミュシャの故郷チェコや、パリ、同展出品などをイメージしたコース料理『「ミュシャ展」メニュー』を、期間限定でご用意します。同展出品作「四つの花」のレプリカが飾られたアール・ヌーヴォー様式の美しい店内でお楽しみいただけます。

また、期間中、「OGATA コレクション」所蔵のミュシャに関連する作品約15点を「ラ ブラスリー」店内で展示いたします。

期 間：2017年4月20日（木）まで

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）

料 金：12,500円 ※消費税込、サービス料別。

◎「ミュシャ展」観覧券（半券でも可）をお持ちの方は、観覧券1枚につきお1人様のみ、コース料金から10%割引いたします。

