

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2023年(令和5年)8月3日

2023年は“コロネーション（戴冠式）”がテーマ
英国フェア 2023 A Taste of Britain
9月1日（金）～ 10月31日（火）

後援： 駐日英国大使館



左：戴冠式にちなんだメニューをちりばめた「コロネーションアフタヌーンティー」
右：ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけるケーキやパン、惣菜など

帝国ホテル 東京は、“コロネーション（戴冠式）”をテーマに、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく『英国フェア 2023』を、9月1日（金）から10月31日（火）まで開催いたします（後援：駐日英国大使館）。



『英国フェア』は2016年から毎年開催している人気のフェアです。今年は、5月6日に行われたチャールズⅢ世国王陛下とカミラ王妃の戴冠式にちなみ、“コロネーション”をテーマに開催いたします。

「インペリアルラウンジ アクア」では、戴冠式や英国王室にまつわるメニューをちりばめた「コロネーションアフタヌーンティー」をご提供いたします。また、英国ウェッジウッド製の茶器でバトラーがサービスする、1日1組限定のプレミアムプラン「コロネーションアフタヌーンティー with バトラー」もご用意。英国王室研究家のにしぐち瑞穂氏による講演とアフタヌーンティーをお楽しみいただくイベント「なりきりプリンセス～戴冠式を紐解く～」も開催いたします。このほか、バータイムには、ビールやウイスキーによく合うメニューを4品ご用意いたします。

また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、昨年、東京料理長 杉本雄が考案し、本フェアを象徴するように大切に紡いでいくケーキ「45°」や、チャールズ国王のお好きなチーズとはちみつを組み合わせた「スティルトンチーズとはちみつのタルト」のほか、惣菜やベーカリーをお持ち帰り用に販売し、ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけます。

さらに帝国ホテルプラザ 東京の1階ロビーでは、9月8日（金）よりロンドンの街並みを再現したジオラマ展示を行います。

なお、『英国フェア』は、帝国ホテル 大阪でも11月～12月まで開催いたします。

概要は次の通りです。

『英国フェア 2023』 概要

- 期 間 : 9月1日（金）～ 10月31日（火）
- 場 所 : バーラウンジ「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」（帝国ホテルプラザ 東京 1階）
帝国ホテルプラザ 東京 1階ロビー
- 後 援 : 駐日英国大使館

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/a_taste_of_britain2023.html

□インペリアルラウンジ アクア（本館17階）

■コロネーションアフタヌーンティー

英国の戴冠式にまつわるアイテムやお決まりのスコーン、英国王室のメンバーがお好きなメニューで構成した「英国フェア」ならではの特別なアフタヌーンティーです。

提供時間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 平日 9,200 円、土日祝 9,800 円 ※サービス料・消費税込

メニュー : 以下の通り

<スペシャルデザート>

スティッキー・トフィー・プディング

イギリスを代表する伝統的なスイーツで、ウィリアム王子やキャサリン妃の好物としても知られています。元王室専属シェフのレシピをもとに作ったプディングは、細かく刻んだデーツが入った、文字通りスティッキー（ねっとりとした）な食感の蒸しケーキです。バニラアイスクリームをのせ、仕上げに別添えのチョコレートソースをかけてお召し上がりいただきます。



<1 段目：デザート>

赤いソースでレッドカーペットを表現したプレートに、戴冠式のアイテムをモチーフにしたデザートをちりばめました。戴冠式公式エンブレムとユニオンジャックをプリントしたホワイトチョコレートを添えています。

コロネーションクラウン

戴冠式で着用された王冠をモチーフにした一品。ピスタチオとフランボワーズを入れたふんわりとした生地、苺のコンポートとフランボワーズのコンフィチュールが入ったバラのムースをのせました。華やかな香りが口内に広がります。



※イメージ

ルバーブのボンボンショコラ

英国王室の至宝の一つ「宝珠」を模ったボンボンショコラです。ルバーブのコンフィチュールをホワイトチョコレートのクリームで包みました。ユニオンジャックをイメージして赤と青で仕上げています。

レモンと紅茶クリームのはちみつシフォンケーキ

はちみつ風味のシフォン生地に、チャールズ国王がお好きなダーズリンと、レモンの2種のクリームをのせた、やさしい味わいのシフォンケーキです。

<2 段目：スコーンとセイボリー>

チーズスコーン

チーズを模した可愛らしいオリジナルスコーンです。刻んだチェダーチーズを入れたスコーン生地、チーズ入りのサブレをのせて焼き上げました。濃厚なチーズの旨味と食感の違いをお楽しみいただけます。

フルーツスコーン

スパークリングワインに漬けたレーズンと苺のスコーンです。苺の花をモチーフにしたメレンゲをのせて、可憐に仕上げました。

プレーンスコーン

かぼちゃの冷製スープ

イギリスではスコーンと一緒にかぼちゃのスープが楽しまれていることから、スコーンのプレートに取り入れました。玉ねぎをじっくりソテーし仕上げにショウガを加えた、かぼちゃの旨味が感じられる濃厚なスープです。ピンクペッパーや、オリーブオイルに漬けたミントとバラを刻んでトッピングしています。

<3 段目：セイボリー>

コロネーションキッシュ

チャールズ国王の戴冠式の昼食会で提供された「コロネーションキッシュ」のレシピをもとに作りました。サクサクとした軽い生地に、ほうれん草やそら豆、タラゴンを入れ、アパレイユを流し込んで焼き上げた、味わい深いキッシュです。

冷製ローストビーフのサラダ仕立て マスタード風味

ローストビーフに赤玉ねぎやインゲン、セミドライトマト、ミックスリーフをあわせたサラダです。西洋わさびが味わいのアクセントになっています。

若鶏のトマトカレー煮込み チキンティッカマサラ風

インド料理をもとに英国で生まれた鶏肉料理と言われている“チキンティッカマサラ”をアレンジした一品です。ガラムマサラとヨーグルトでマリネして焼きあげた鶏肉を、トマトソースとさまざまなスパイスで作ったカレーソースで煮込み、バターとクリームでマイルドな味わいに仕上げました。

マッシュルームのリゾットコロケ ベイクドビーンズ添え

チャールズ国王がお好きな「マッシュルームリゾットと仔羊」をアレンジした一品。トリュフが香るマッシュルームのリゾットをコロケにし、カミラ王妃の朝食の定番、ベイクドビーンズを添えました。国王夫妻のお好きなものを一皿にしてご提供するヴィーガンメニューです。

■コロネーションアフタヌーンティー with バトラー

ウェッジウッド製の茶器を使用したアフタヌーンティーを、バトラーによるサービスでお楽しみいただける、1日1組限定の特別なアフタヌーンティープランです。

- 提供期間 : 9月4日(月)～10月30日(月)の月曜・水曜
※9月18日(月・祝)・10月9日(月・祝)を除く
1日1組(2～4名様)限定
- 予約開始 : 8月31日(木)10:00よりお電話にて承ります
- 提供時間 : 13:00～16:00
- 料 金 : お一人様 18,000円 ※サービス料・消費税込
- 協 力 : ウェッジウッド
- メニュー : 以下の通り

<スペシャルデザート>

- ・スティッキー・トフィー・プディング
- ・アーモンドスティック
戴冠式に登場した、英国王室の至宝の一つ
「王笏」をイメージしたアーモンドパイです。

<スコーン>

- ・チーズスコーン
- ・フルーツスコーン
- ・プレーンスコーン

<プレート1>

- ・コロネーションクラウン
- ・ルバーブのボンボンショコラ

<プレート2>

- ・かぼちゃの冷製スープ
- ・ローストビーフのサンドイッチとキュウリのサンドイッチ
アフタヌーンティーには欠かせないキュウリのサンドイッチと、英国の伝統料理ローストビーフを使ったサンドイッチです。どちらもライ麦パンでご提供いたします。

<プレート3>

- ・コロネーションキッシュ
- ・スコティッシュスモークサーモンのサラダ仕立て



ウェッジウッド (www.wedgwood.jp)

ウェッジウッドは、「英国陶工の父」と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドにより、1759年に創設されました。ジョサイアの革新の精神はクラフトマンシップとともに2世紀半以上に渡って受け継がれ、現代技術を融合させ、優雅でありながら使い勝手のよい陶磁器を作り続けています。伝統を礎に、いつも新鮮で、常に変わらない信頼の品質をお届けし、世界中の食卓を彩ります。

■イベント「なりきりプリンセス～戴冠式を紐解く～」

70年ぶりの『戴冠式』を解説しながら、王冠や王笏のレプリカを特別に展示し、王室の至宝である数々のダイヤモンドの歴史や、新体制となったロイヤルファミリーのファッショントークをお届けいたします。さらに、英国を代表する帽子ブランド「misaharada」の帽子や、キャサリン妃愛用アイテムでプリンセスコーディネートができる貴重な体験も。セミナー後は、コロネーションアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

日 時 : 10月5日(木) 13:00～15:30

予約開始 : 9月5日(火) 10:00よりお電話にて承ります

料 金 : 18,000円

※アフタヌーンティー、サービス料・消費税込

講 師 : にしぐち瑞穂氏

協 力 : ウェッジウッド、misaharada、ロイヤル・アッシャー、
ヴァルカナイズ・ロンドン



にしぐち瑞穂氏

英国王室研究家、コラムニスト、スタイリスト。30代半ばにロンドンに移住し、帰国後『25ans』オンライン“ロイヤルダイアリー”や『ミモレ』で英国王室や関連コラムを連載。YouTube“ロイヤルスクープ”でも英国情報やファッションについて発信。その他、TV取材、トークイベントや英国関連のポップアップ等幅広く活躍中。

著者：「幸せを引寄せせる キャサリン妃着こなしルール」



■バータイムメニュー

英国フェア期間中のバータイムには、アルコールとよく合うメニューを4品ご用意いたします。

提供時間 : 18:00～21:00 (ラストオーダー)

メニュー : 以下の通り

※料金はサービス料・消費税込



- ・コロネーションキッシュ サラダ添え 2,500円

サクサクとした軽い生地に、ほうれん草やそら豆、タラゴンを入れ、アパレイユを流し込んで焼き上げた、味わい深いキッシュです。フレンチドレッシングのサラダを添えてご提供します。

- ・冷製ローストビーフのサラダ仕立て マスタード風味 3,500 円
ローストビーフに赤玉ねぎやインゲン、セミドライトマト、ミックスリーフをあわせたサラダです。
- ・フィッシュアンドチップス 3,800 円
鯛のフライとインカのめざめのポム・ゴーフレットに、自家製タルタルソースと英国のモルトビネガーを添えてご提供します。
- ・チェダーチーズハンバーガー 4,800 円
竹炭入りのバンズにマスタードとバターを塗り、レタスやトマト、パテ、チェダーチーズを挟んだ、旨味たっぷりなジューシーなハンバーガーです。

お問い合わせ・予約： インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186 (直通)
https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperial_aqua/

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(帝国ホテルプラザ 東京 1階)

営業時間 : 10:00~19:00

※価格は消費税込

【ペストリー】<パティスリー ガルガンチュワで販売>

■【新作】コロネーション クラウン 1,600 円

戴冠式の王冠をイメージして創作したケーキです。英国の国花の一つであるバラを使用したムースの中には、苺・フランボワーズ・ルバーブのコンフィチュールが入っています。表面にはチョコレートを吹き付けて王冠のベルベットの紫色を表現し、バラの花びらを飾りました。ベリーの味わいと華やかなバラの香りが広がります。



■【新作】スティルトンチーズとはちみつのタルト 1,600 円

チャールズ国王の好物であるチーズとはちみつを使ったタルトです。濃厚なコクが特長の英国産ブルーチーズ「スティルトンチーズ」を入れ、アパレイユを流し込んで焼き上げたタルト生地には、はちみつとローズマリーのムース、マスカルポーネのクリーム、はちみつのジュレを重ね、味わいのアクセントに、オレンジのコンフィチュールを忍ばせています。表面にはハチの巣模様をあしらひ、アーモンドと食用花をトッピングしました。チーズの塩味とはちみつの甘さに、ローズマリーが



香る一品です。

■「45°」 [1名様用] 1,650円 [ホール(18cm)] 8,600円

昨年、エリザベス女王のプラチナジュビリーを祝い、帝国ホテルで大切に紡いでいく特別なケーキとして創作した「45°」。2023年から「英国フェア」を象徴するシグネチャーケーキとして販売いたします。名称は、英国王室で礼装時などに着用されるティアラが、正面に対して45°の角度での着用が最も美しく見えると言われていたことにちなんでいます。ケーキの中には、英国産のロゼスパークリングワイン“ナイティンバー”を使用したババ、エリザベス女王が好まれた“苺”のコンフィチュール、ドライフルーツとスパイスたっぷりの英国伝統の“シムネルケーキ”などが美しく層をなし、レモンバームのクリームとマスカルポーネのガナッシュで包んでいます。



※ホールサイズはご予約制のため、受取ご希望日の7日前までにご予約ください。

【ベーカリー】<エピソード ガルガンチュワで販売>

■【新作】フルーツスコーン (2個入り) 450円

食感が柔らかなスコーン生地、スパークリングワインに漬けて味わいに深みを出したレーズンとセミドライの苺を練り込み焼き上げました。苺の花に見立てたビスケットを可愛らしくあしらいました。



■【新作】チーズスコーン (2個入り) 500円

チェダーチーズをたっぷりと入れて焼き上げ、底面からも側面からもチェダーチーズがあふれる、芳醇な香りのスコーンです。チーズを模ったサブレにもチーズを練り込んでおり、味、香り、視覚で存分にチーズを楽しめます。



■【新作】クーロンヌ・オランジュ 1,500円

ブリオッシュフィユテ生地を王冠に見立てて焼き上げたクーロンヌ。ヴィクトリア女王が自身の結婚式でオレンジの花冠をつけたというエピソードにちなみ、生地にオレンジゼスト(皮)を練り込み、シナモンとヴェルジュワーズ(甜菜から作ったフランスの黒砂糖)、オレンジフラワーウォーターを合わせたシロップでコーティングしました。



■【新作】コロネーション キッシュ

[1 カット] 700 円 [ホール/直径 21cm] 5,300 円

戴冠式の昼食会で提供された「コロネーションキッシュ」を、大使館からご提供いただいたレシピをもとに再現しました。パイ生地にはうれん草、そら豆、タラゴンをのせ、アパレイユを流し込んで焼き上げました。チャールズ国王もお召し上がりになった味をご家庭でもお楽しみいただけます。



■【新作】ご自宅で楽しむティータイムセット 9,000 円 (2名様向け)

ガルガンチュワで販売している商品で、ご自宅でもアフタヌーンティー気分をお楽しみいただける2名様向けのセットです。英国フェア開催中におすすめのケーキやスコーン、キッシュなどを組み合わせてご用意いたします。

【内容】

- ・コロネーション クラウン 1 個
- ・苺のショートケーキ 1 個
- ・マカロン (フランボワーズ、ピスタチオ) 各 1 個
- ・ボンボン ショコラ (ビター、ヴァニユ) 各 2 個
- ・フルーツスコーン 2 個
- ・ヴィーガン フォカッチャサンド (ハーフサイズ) 2 個
- ・コロネーション キッシュ 2 個
- ・フィッシュ&チップス 150g



※数量限定・商品お受け取り希望日の5日前までに要予約。

(インターネットからもご予約可能)

※8月中旬頃よりご予約開始予定。決まり次第英国フェア特設ページ

(https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/a_taste_of_britain.html)

に掲出いたします。

※各日 11:30 より「エプスリー ガルガンチュワ」にてお渡しいたします。

【惣菜】<エプスリー ガルガンチュワで販売>

■フィッシュ&チップス 1,300 円 (100g)

英国フェアでは3年目のご提供となる人気の一品。衣をつけてふっくらと揚げたタラのフィレと、ドライパセリで彩りよく仕上げたフレンチフライを、帝国ホテル伝統の自家製タルタルソースでお召し上がりいただけます。国産レモンを添えてご用意いたします。



■ローストビーフ 西洋わさび添え 3,600円(100g)

英国フェアに合わせて販売するやわらかいリブロース肉のローストビーフです。コクのあるマデラソースに西洋わさびを合わせて、さっぱりとお召し上がりいただけます。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。



お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/index.html>

TEL. 03-3539-8086 (直通)

□帝国ホテルプラザ 東京

■ジオラマ展示

帝国ホテルプラザ 東京 1階のロビースペースに、ビッグベンやロンドンブリッジなどを配した秋のロンドンの街並みをジオラマで再現し、「英国フェア」を盛り上げます。



期 間： 9月8日(金)～10月31日(火) 11:00～19:00

場 所： 帝国ホテルプラザ 東京 1階ロビー

お問い合わせ： 帝国ホテルプラザ 東京 03-3539-8237

<https://www.imperialhotelplaza.jp/tokyo/>