



歴史にふさわしく More Imperial
than ever
未来にふさわしく 130th

2021年(令和3年)7月30日

色彩豊かな英国式庭園を表現した
“イングリッシュガーデン” アフタヌーンティーと
ヴィクトリア朝の銀器に触れるアフタヌーンティーがこの秋登場

英国フェア 2021 A Taste of Britain

9月1日(水)～10月31日(日)

後援： 駐日英国大使館
協力： 蓼科高原 バラクライングリッシュガーデン
穂葉アンティークジュウリー美術館
ウェッジウッド



左：アンティークに触れてお召し上がりいただくアフタヌーンティー
右：英国式庭園を表現したアフタヌーンティーやカクテル

帝国ホテル 東京は、イングリッシュガーデンやヴィクトリア時代のアンティークをテーマとしたアフタヌーンティーなどを通じて、英国文化をお楽しみいただく『英国フェア 2021』を、9月1日(水)から10月31日(日)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年から開催している人気のフェアで、特に本館17階「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーは、毎年ご好評をいただいております。

2021年は、英国文化を象徴する「イングリッシュガーデン」と「アンティーク」をテーマに、古くから英国の人々にとって社交の場であり癒しのスポットとして大事にされている「イングリッシュガーデン」と、古き良きものを大切に受け継ぐ英国の「アンティーク」の2つをアフタヌーンティーで表現しました。「アンティーク」をテーマとしたアフタヌーンティーは、歴史と伝統が感じられる19世紀の銀器や茶器を実際にご体験いただく、1日1組限定のバトラー付プランです。このほか、同店においては英国のジンやリキュールを使用したカクテルもご用意いたします。

また、今回のテーマである「イングリッシュガーデン」にちなんだイベントとして、日本における英国園芸の第一人者、ケイ山田氏によるアフタヌーンティーサロンを9月22日(水)に開催するほか、9月1日(水)～9月30日(木)は、本館1階ロビーにて同氏監修のショーガーデンを、9月1日(水)～10月31日(日)は、「インペリアルラウンジ アクア」にて英国式寄せ植えを展示します。

また、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、ご自宅でお楽しみいただける、英国で親しまれている惣菜やパンのほか、英国発祥の「ヴィクトリアケーキ」をモダンにアレンジしたケーキや、アフタヌーンティーでご提供するスイーツをお持ち帰り用に販売いたします。

概要は次の通りです。

『英国フェア 2021』概要

- 期 間 : 9月1日(水)～10月31日(日)
- 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」(本館1階)
本館1階ロビー
帝国ホテルプラザ東京
- 後 援 : 駐日英国大使館
- 協 力 : 蓼科高原 バラクライングリッシュガーデン
檜葉アンティークジュウリー美術館
ウェッジウッド

※食材の都合等により、内容を変更する場合がございます。

□インペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）

【アフタヌーンティー】

■ “イングリッシュガーデン” アフタヌーンティー

イングリッシュガーデンは、古くから英国の人々の生活と共にありました。手入れをした自慢の庭は社交の場であり、癒しのスポットでもあります。この秋、東京料理長杉本雄がアフタヌーンティーに小さな英国式庭園を作り上げました。日本初の英国式庭園として開園した蓼科高原 バラクライングリッシュガーデン特製スコーンもお楽しみいただけます。

提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）※7月30日現在

料 金 : 7,150 円 ※消費税込、サービス料別

メニュー : 写真は2名様分

<上段>

抹茶とピスタチオでできた皿一面に広がる“芝生”に、香りも彩りも豊かな3種類のスイーツをのせました。

◇マカロン ローズ

タータンチェック柄のマカロンに、ライチとフランボワーズのコンフィチュールとバラのクリームをはさみました。食べた瞬間、口いっぱいバラの華やかな香りが広がります。ビネガー入りのソースを詰めたフランボワーズの果実の酸味が爽やかなアクセントになっています。

◇ジンジャーレモンとチャイのムース

チャイのスパイスの香りが豊かなムースで、レモンと生姜のコンフィチュールを包みました。四角いレモンに見立てたムースです。

◇マロン ミラー

ムースマロンに銀箔を飾り、輝く鏡を表現。クッキー生地とマロンクリームにカシスのジャムをしのばせています。



<中段>

◇牛肉とポテトのコテージパイ

英国伝統の家庭料理コテージパイ。帝国ホテル特製ボロネーズソースにナツメグの風味を効かせたポテトのピューレを重ね、ミモザ風に仕上げた一品です。

- ◇スコティッシュスモークサーモンを華やかに
スコティッシュスモークサーモンの旨みを、小玉ねぎのピクルス、サワークリーム、レモンのジュレの酸味が引き立てます。

<下段>

- ◇キャロットケーキサレ スティルトンチーズのクリーム
ニンジン本来の甘味にスパイスを効かせたケーキサレ(塩味のケーキ)。英国産スティルトンチーズのクリームと相性抜群です。
- ◇和牛バラ肉のビール煮込み ヨークシャプディングにのせて
ローストビーフなど肉料理の付け合わせとして知られる英国の家庭料理
ヨークシャプディングに、和牛バラ肉のビール煮を詰めました。ビールとデミグラスソースで煮込んだ和牛は、脂がのっけいながらもしつこくなく、口の中で溶けてなくなるような濃厚な味わいの贅沢な一品です。
- ◇ローストビーフ/キュウリ/チェダーチーズのイングリッシュマフィン
ホテルのベーカリーで焼き上げたふわふわのイングリッシュマフィンに、ローストビーフ、キュウリ、チェダーチーズなどはさみました。マフィンの柔らかさに、しゃきしゃきとしたキュウリの食感が良く合います。

<スコーン>

- ◇プレーン (蓼科高原 バラクライングリッシュガーデン特製スコーン)
◇アールグレイ

※イチゴジャム・ハチミツ・クロテッドクリームを添えてご用意いたします。

■ヴィクトリア朝アンティークで楽しむアフタヌーンティー with バトラー

多くの貴重なアンティークを有する^{あきば}稲葉アンティーク
ジュウリー美術館のコレクションからセレクトされた、
ヴィクトリア時代の銀器や陶器を使用する1日1組限定
の特別なアフタヌーンティーです。19世紀の銀器や茶器、
真珠の母貝を柄に設えたカトラリーの質感は、手に
取るとよりその素晴らしさが伝わります。シルバーの
ティーセットはヴィクトリア時代中期のもの。ティー
カップも同じ時代の英国リッジウェイ製です。フィン
ガーフードをプレートの上に並べて供された当時のスタイルを再現しました。
アフタヌーンティーの主演といわれるシルバーのティーセットを鑑賞しながら、至福の
ひとときをお楽しみください。



提供時間 : 期間中の毎週月・火・水曜日 (9月1日・20日・22日除く)

13:00~16:00

1日1組限定 (2~4名様まで)

予約開始日 : 8月26日 (木) 10:00より

料 金 : 25,000円 ※消費税込、サービス料別

協 力 : 穂葉アンティークジュウリー美術館

メニュー : 写真は2名様分

<プレート>

◇シュークリーム

◇レモンケーキ

◇ベリーのタルト

◇サンドイッチ3種 (スコティッシュサー
モン、ローストビーフ、キュウリ)

<2段プレート>

◇ぶどう

◇くるみ

19世紀に使われていたシルバーのぶどう
の枝切りやくるみ割り器をご体験くださ
い。

<3段プレート>

◇ベリーの盛り合わせ

◇スコーン2種 (プレーン、アールグレイ)



英国アフタヌーンティーに込めた思い

企画にあたり、“イングリッシュガーデン”の専門家であるケイ山田氏と、“ヴィクトリア朝のアンティーク”の専門家である穂葉氏に直接お話を伺い、アフタヌーンティーを創作いたしました。「“イングリッシュガーデン”アフタヌーンティー」は、癒しを大切にするイングリッシュガーデンの世界観に合わせ、香りや見た目もお楽しみいただきたいと思い、お皿一面に敷いた抹茶とピスタチオの“芝生”の緑の上に色鮮やかなスイーツをのせて、フローラルなテイストで仕上げました。

また、「ヴィクトリア朝アンティークで楽しむアフタヌーンティーwithバトラー」では、アンティーク銀器が使われていた時代のスタイルは手でつまんで食べる焼菓子がメインだったことから、片手でも気軽にお召し上がりいただける料理をご用意いたします。アンティークの茶器や銀器を実際に触れて楽しみながら味わっていただきたいです。

第14代東京料理長 杉本 雄



【カクテル】

英国のジンやリキュールを使用し、イングリッシュガーデンをイメージして創作したカクテルをご用意いたします。

提供時間 : 11:30~19:30 (ラストオーダー)

■^{ボタニカル} Botanical Rose (写真右) 2,500円

英国のクラフトジン「ヘンドリックスジン」に、エルダーフラワーのリキュールやグレープフルーツジュース、レモンジュースをあわせてシェイクしました。華やかな香りと爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



■^{インペリアル} Imperial Garden (写真左) 2,500円

英国を代表するリキュール「ピムスNo.1」とジンジャエールをあわせた「ピムス・ジンジャー」を、オレンジやライム、ベリーなどのフルーツやミントで彩りました。

【イベント】

■バラクライングリッシュガーデン ケイ山田氏による イングリッシュガーデン&アフタヌーンティーサロン

英国最古の歴史を誇るチェルシーフラワーショーのショーガーデン部門で3度のメダル受賞歴をもち、国内の数々のガーデニングショーでもショーガーデンをプロデュースしている、ケイ山田氏によるガーデンレクチャーとトークセミナーを行います。セミナー終了後には「“イングリッシュガーデン”アフタヌーンティー」をお楽しみいただけます。



蓼科高原 バラクライングリッシュガーデン

なお、9月1日(水)~9月30日(木)は、本館

1階ロビーにて山田氏監修のショーガーデン、9月1日(水)~10月31日(日)は、「インペリアルラウンジ アクア」にて英国式寄せ植えを展示します。

日時 : 9月22日(水)

第一部 11:30~14:00、第二部 15:15~17:45 (各部 15分前受付開始)

予約開始日 : 8月31日(火) 10:00 各回 16名様限定

料金 : 15,000円 ※アフタヌーンティー・消費税込、サービス料別。

協 賛 : 蓼科高原 バラクライングリッシュガーデン

協 力 : ウェッジウッド

講 師 : ケイ山田氏

ケイ山田氏



ガーデンデザイナー、ファッションデザイナー、家政学院大学客員教授

1990年日本初の英国式庭園「蓼科高原 バラクラ イングリッシュガーデン」開園。日本での英国園芸のパイオニア、第一人者。英国チェルシーフラワーショーで3度メダル受賞。2001年英国庭園を普及させた功績により日本を代表して、エリザベス女王主催ガーデンパーティーに招待される。2014年日本人女性として初の日英協会賞受賞。家庭画報、NHK 出版等著書多数。

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)

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でお楽しみいただく英国の味”をテーマに「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーでご提供するメニューの一部をお持ち帰り用にアレンジしたスイーツやパンのほか、英国で親しまれてきた惣菜などを販売いたします。

営業時間 : 10:00~19:00 ※7月30日現在

※価格は消費税込

【スイーツ】

■Victoria ~ヴィクトリア~ (写真右) 900円

英国伝統の「ヴィクトリアケーキ」をモダンにアレンジしました。アーモンド風味の生地に、フルーツビネガー入りのフランボワーズのコンフィチュール、バタークリームを重ね、爽やかな酸味のレモンクリームで包みました。ホワイトチョコレートのグラッサージュでコーティングし、食用花や金箔・銀箔で可愛らしく飾り付けた、見た目は現代風ながら、英国伝統のケーキをベースにした素朴な味わいに仕上げています。

※飾りの食用花は、時期により変更になる場合がございます。



■ローズ ガーデン（写真左） 1,000 円

ライチとバラとフランボワーズのジャムをバラ風味のバタークリームで包み、英国をイメージしたタータンチェック柄のマカロンではさみました。一口食べた瞬間、口いっぱいバラの華やかな香りが広がり、フルーツビネガー入りのジャムを詰めたフランボワーズが味わいを引き締めます。イングリッシュガーデンを思わせる見た目と、上品な味わいが特徴です。

「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーで提供するメニューをお持ち帰り用にアレンジしたスイーツです。

【惣菜】

■フィッシュ&チップス モルトビネガー添え 2,400 円

衣をつけてふっくらと揚げたタラのフィレとフレンチフライに、チキンブイヨンで煮たグリーンピースと玉ねぎを添えました。帝国ホテル伝統の自家製タルタルソースと、芳醇な香りとはコク深い味わいのモルトビネガーをお好みでつけてお召し上がりください



■キッパーヘリングの香草パン粉焼き 2,400 円

キッパーヘリングとは“ニシンの燻製”のこと。ソテーして甘みを引き出した玉ねぎをのせたニシンの燻製に、バジルとあわせたパン粉を振り、じゃがいもの上にのせてオーブンで焼き上げました。じゃがいもと玉ねぎは、ニシンとよく合う食材です。付け合わせに、トマトソースで和えたレッドキドニービーンズ（赤いんげん豆）、きのこソテー、ブロッコリーを添えました。



■ハンバーグステーキ スティルトンチーズ添え 2,900 円

やわらかくジューシーなハンバーグステーキに、バターとあわせた英国産のスティルトンチーズをのせて焼き上げました。ブルーチーズならではの濃厚な味わいと香りが、トマトソースの酸味やデミグラスソースのコクとよく合う一品です。付け合わせに、フレンチフライ、いんげんとしめじのソテー、ラディッシュを添えました。



■ミートパイ 2,700 円

お肉の旨みを閉じ込めたボロネーズソースと食感の異なる2種類の生地をお楽しみいただけるパイです。土台のさっくりとしたタルト生地になめらかなマッシュポテトとボロネーズソースを重ね、軽めの食感のパイ生地で包んで焼き上げました。直径15cmの大きさを4~5名様向けのボリュームです。



【パン】

■イングリッシュスコーン (5個入り) (写真中央) 700 円

期間限定で、蓼科高原 バラクライングリッシュガーデンのスコーンをご提供します。外はさっくり、中はしっとりと焼き上げました。

■紅茶のスコーン (4個入り) (写真右) 650 円

スコーン生地にアールグレイの茶葉と、同じくアールグレイから高濃度に抽出した紅茶を混ぜ込んで焼き上げた、香り豊かなスコーンです。

上記のスコーンは、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーでも提供しています。



■ホットクロスバンズ (2個入り) (写真左) 550 円

イースターの時期に欠かせない、十字の飾りが特徴的な英国の伝統的なパンです。ほのかにシナモンの香るふんわりとしたパン生地に、レーズンやオレンジピールを加えて焼き上げました。

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)

□本館1階ロビー

■ケイ山田氏によるショーガーデン

チェルシーフラワーショーのメダリスト ケイ山田氏による「イングリッシュガーデン」をテーマにしたショーガーデンを展示します。テーマは「トピアリーガーデン」。室内にて、切り花ではなく、根付き植物の組み合わせを展示する画期的なプレゼンテーションです。ロンドンでは公的な場所にコンテナガーデンが使われることがトレンドになりました。環境に配慮したイングリッシュガーデンは、心の安らぎや癒しを感じる場でもあります。日本における英国園芸のパイオニアが創り出すスタイリッシュな演出をお楽しみください。

期 間 : 9月1日(水)～9月30日(木)



□帝国ホテルプラザ東京

帝国ホテルプラザ東京の1階ロビーでも、英国フェアと連動した展示が行われます。

営業時間 : 11:00~19:00

■ジオラマ展示 “LONDON”

ビッグベンなど英国の街並みをジオラマで展示します。秋の英国の雰囲気をお楽しみください。

期 間 : 9月1日(水)~9月30日(木)

■英国貴族に育まれたアフタヌーンティーの世界

穂葉アンティークジュウリー美術館監修のもと、アフタヌーンティーが誕生した、ヴィクトリア時代の華やかな銀器によるテーブルセッティングを中心に、当時の家具や調度品を設え、貴族の邸宅の応接間を再現。英国で花開き現代へと受け継がれるアフタヌーンティーの世界をご紹介します。



期 間 : 10月1日(金)~10月31日(日)

協 力 : 穂葉アンティークジュウリー美術館、グレール(帝国ホテルプラザ4階)

お問い合わせ : 帝国ホテルプラザ東京 03-3539-8237

穂葉昭江(あきば てるえ)氏

「穂葉アンティークジュウリー美術館」館長。

アンティークジュエリー研究家として名を馳せ、日本初のアンティークジュエリー美術館を設立。

現在は、美術館のコレクションによる展覧会を全国で開催している。

帝国ホテルプラザ4階アンティークジュエリー専門店(グレール)のオーナーでもある。

著書に『アンティークジュウリー』(1985)、『ヴィクトリアン・ジュエリー』(1988)等。

当社の英国フェアにつきましては、以下 URL よりご確認いただけます。

・レストラン :

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperial_aqua/plan/a_taste_of_britain.html

・ホテルショップ :

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/a_taste_of_britain2021.html

・ 帝国ホテルプラザ 東京：

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/event/autumn_fair_2021.html