

2023年（令和5年）5月29日

ベストセラー『星の王子さま』出版80周年記念企画

エトワール

・Afternoon Tea “Étoile”

エターナル ラブ イン アワ ライフ

・モクテル「Eternal Love in our Life」

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

ムース エトワール

・ケーキ「Mousse Étoile」

シャルム ローズ

・カクテル「Charme Rose」

本館1階「ランデブーラウンジ・バー」

期間：2023年7月1日（土）～8月31日（木）



左：全世界で発行部数2億冊を超えるベストセラー『星の王子さま』  
右：『星の王子さま』の世界をお楽しみいただく「Afternoon Tea “Étoile”」

帝国ホテル 東京は、世界中で親しまれている『星の王子さま』が出版 80 周年を迎えたことを記念し、7月1日（土）から8月31日（木）までの期間、物語の世界をお楽しみいただけるアフタヌーンティーやカクテルなどを館内の2つのラウンジ・バーにてご提供いたします。



サハラ砂漠に不時着した飛行士と小惑星からやってきた小さな王子の出会いと別れを綴った物語『星の王子さま』は、フランスの作家で飛行家でもあったアントワーヌ・ド・サン＝テグジュペリ氏の代表作で、1943年にニューヨークで初めて出版されました。その後、300以上の国と地域の言語に翻訳され、発行部数が2億冊を超えるベストセラーとなりました。物語に出てくる“かんじんなことは、目に見えないんだよ”という有名なセリフに象徴されるように、本作は人間の絆や愛の意味を問う作品として今なお多くの人を魅了し続けています。

1943年に出版されてから80周年を迎えたことを記念し、本館17階「インペリアルラウンジ アクア」では物語の世界や作者サン＝テグジュペリ氏にちなんだメニューで構成するアフタヌーンティーとモクテルを、本館1階「ランデブールラウンジ・バー」では物語からインスピレーションを受けたケーキセットとカクテルをご提供いたします。

概要は次の通りです。

## □ 『星の王子さま』 出版 80 周年記念企画

期 間 : 7月1日（土）～8月31日（木）  
場 所 : 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」  
          本館1階「ランデブールラウンジ・バー」  
内 容 : 詳細は次の通り

[http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other\\_plan/plan/lepetitprince\\_80th.html](http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/lepetitprince_80th.html)

## □本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

### ●Afternoon Tea “<sup>エトワール</sup>Étoile”

物語に出てくる数々のエピソードや、作者サン＝テグジュペリ氏の好物・故郷にまつわるメニューで、王子さまと“ぼく”の旅路へ皆さまを誘います。

提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 平日 9,200 円、土日祝日 9,800 円

(サービス料・消費税込)

メニュー :

#### <1 段目> 写真下

##### ～王子さまの星～ ムースフロマージュ

王子さまの住む星を模したムースフロマージュです。パイナップルとマンゴー、パッションフルーツのコンポートをムースフロマージュで包み、まわりをはちみつのメレンゲでコーティングしています。星にある“3つの火山”をメレンゲで表現し、王子さまが世話をしていた“バラ”を飾りました。



##### ～バオバブの木～ シュー・ア・ラ・クレーム

大きくなると星を割くほど巨大になるという“バオバブの木”をシュークリームにしました。大きいシューには、ピスタチオクリームとグリオットチェリーのコンフィチュールを、小さいシューにはレモンクリームとライムのコンフィチュールを入れ、チョコレートクランチの幹にのせました。



##### ～小惑星～ ブルーベリーのマカロン

“ぼく”と王子さまが旅をするたくさんの惑星をイメージしたマカロンです。ブルーベリーのコンフィチュールをはさみ、トップにブルーベリーと金箔を飾りました。



### イチジクのクラフティ

作者サン=テグジュペリ氏が好んだという、“乾燥イチジクにくるみをはさんだおやつ”をイメージした一品です。

### ～星に咲く一輪のバラ～ ラ・ヴィ・アン・ローズ

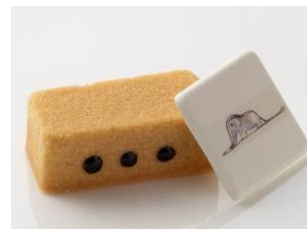
カルパドスの風味をつけたリンゴとブリオッシュフィユテで王子さまの住む星に咲く“一輪のバラ”を表現しました。



### <2 段目>写真右

### ～ヒツジの箱～ 羊のチーズとイチジクのタルト

“ぼく”が王子さまに描いてあげた“箱に入ったヒツジ”。タルト生地の中に、ペコリーノ・ロマーノ（羊のミルクを原料としたチーズ）とコクのあるクリームチーズ、イチジク、クランベリー、ディルを詰め合わせた、濃厚な味わいのチーズタルトです。“ヒツジ”または“ゾウをこなしているウワバミ”の絵のプレートチョコレートを添えてご提供いたします。



### チキンのソテー プロヴァンス風

サン=テグジュペリ氏の母親の故郷、プロヴァンスにちなんだ一皿。鶏もも肉はオリーブオイルで皮目からゆっくりとソテーし、タイムなどで香りづけしたトマトソース、レンズ豆を添えました。

### 紅ズワイ蟹とホタテのタブレ ライム風味

クスクス（世界最小のパスタ）を使ったフランスの国民的料理「タブレ」。紅ズワイ蟹やホタテ、ひよこ豆、星型のパスタなどを合わせ、オリーブオイルとライムで味付けました。サッパリとした味わいが夏にぴったりです。

王子さまのイラスト入りの旗を立ててご提供いたします。

### <3 段目> 写真上

#### タラのブランダード サフラン風味のコキヤージュソース

サン=テグジュペリ氏の好物をヒントに、塩タラとジャガイモ（インカのめざめ）をニンニクとタイムを入れた牛乳で煮込み、滑らかなブランダードに仕上げ、アイオリソース\*に見立てたコキヤージュソース（貝出汁のソース）をたっぷりとかけました。

\*アイオリソース・・・ニンニクがたっぷり入ったオリーブオイルと卵のソース。サン=テグジュペリ氏はアイオリで鱈や野菜を食べることを好んだ。

#### クープグラスに仕上げたリヨン風サラダ

サン=テグジュペリ氏の出身地リヨンの郷土料理「サラダ・リヨネーズ」をクープグラスで。厚切りベーコン、半熟卵、クルトンに、パルミジャーノや黒胡椒を合わせた、濃厚でコクのある味わいです。

#### ヨーグルトスムージー

フルーツと野菜のスムージーにヨーグルトを合わせ、オリーブオイルで香り付けした、コクのあるスムージーです。

#### プレーンスコーン

ホテル内ベーカリーで焼き上げたスコーンです。

エターナル ラブ イン アワ ライフ

### ●Eternal Love in our Life (モクテル)

有名なセリフ「かんじんなことは、目に見えないんだよ」に象徴されるように、“生命”や“愛”といった大切なことを教えてくれるこの物語にオマージュを込めて名付けました。通常廃棄されてしまう柑橘類の皮なども活用しており、サステナブルな視点も取り入れています。

王子さまが、「日の入りを1日に44回見た」というエピソードから、夕日をイメージしたオレンジ色のモクテルを創作しました。柑橘類とスターアニス、砂糖を漬け込んだ“シュラブ”に、スパイスが効いた自家製ジンジャーシロップやオレンジジュースを合わせたモクテルです。星の形のスターアニスとバラ、レモンバームを飾りました。



提供時間 : 11:30~20:30 (ラストオーダー)

料 金 : 2,450 円 (サービス料・消費税込)

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1階 ランデブーラウンジ・バー

提供時間 : 11:00~22:00 (ラストオーダー)

### ●ムース エトワール Mousse Étoile

“王子さまの住む星”を表現したムースフロマージュです。星の中は、パイナップルとマンゴー、パッションフルーツのコンポートとアーモンドビスキュイをムースフロマージュで包んでいます。まわりをコーティングしているはちみつのメレンゲで、星にある“3つの火山”まで表現されています。夏らしいトロピカルフルーツをお皿にあしらってお届けいたします。



料 金 : 4,200円 (コーヒーまたは紅茶付、サービス料・消費税込)

### ●シャルム ローズ Charme Rose (カクテル)

王子さまの住む星に咲く“バラ”をイメージした一杯。ポートワインをベースにグランマニエやレモンジュースを合わせた、ラズベリーシャーベットのフローズンカクテルです。薔薇とアラザンで華やかに仕上げました。



料 金 : 3,000円 (サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ : ランデブーラウンジ・バー TEL. 03-3539-8045 (直通)

●『星の王子さま』イラストのご掲載に際しては、下記のクレジット表記をお願いします。

Le Petit Prince® 星の王子さま® All TM properties of POMASE 2022