

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2021年（令和3年）9月28日

日本とベルギー王国が外交関係を結んで155年
美食の国として知られる
ベルギー各地の魅力をお楽しみいただく

ベルギーフェア

期間：2021年11月1日（月）～12月25日（土）

シェフ ショコラティエ監修メニューを含むアフタヌーンティーや
各地の伝統料理に合わせた8種類のベルギービール、
ベルギーにちなんだ装飾で彩るクリスマスツリーなど

後援：駐日ベルギー王国大使館



左：クリスマスマーケットをイメージしたアフタヌーンティー

右：ベルギーチョコレートを使用したケーキやカクテル

帝国ホテル 東京は、美食の国として知られるベルギー各地における食の魅力をお楽しみいただく「ベルギーフェア」を2021年11月1日（月）から12月25日（土）まで開催いたします。



帝国ホテルでは、“料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶。その国の食べ物を知ることは、国際理解の一歩になる”という考えのもと、1964年東京五輪をきっかけに、さまざまな国の料理を紹介するフードフェスティバルを、1965年以来100回以上にわたって開催してまいりました。

日本とベルギー王国が外交関係を結んで155年を迎える本年、1989年以来32年ぶりにベルギーフェアを開催いたします。今回は、“ベルギー各地の食”をテーマに、チョコレートやビールをはじめとする、ベルギーの食材を使った料理やドリンクをお楽しみいただけます。フェア期間中、駐日ベルギー王国大使館料理長のレシピをもとにしたベルギーの伝統料理やワッフルをご提供するほか、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が監修するベルギーチョコレートを使用したデザートやアフタヌーンティーを展開いたします。さらに、館内3か所のレストラン・ラウンジでは、8種類のベルギービールをそれぞれの専用のグラスとコースターでご提供いたします。

また、毎年本館1階ロビーにしつらえるクリスマスツリーも、ベルギーレースなどをモチーフにしたオーナメントで飾り付けます。海外旅行が難しい今、東京にいながらベルギーを旅する気分を味わっていただけるフェアです。

なお、初日の11月1日（月）には、ロクサンヌ ドゥ ビルデルリング駐日ベルギー王国大使ご参加の下、テーブルカットセレモニーを行います。

概要は次の通りです。

ベルギーフェア 概要

期 間 : 2021年11月1日（月）～12月25日（土）

（フェア URL :

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

場 所 : 「インペリアルラウンジ アクア」（本館17階）
「ランデブーラウンジ」（本館1階）
「パークサイドダイナー」（本館1階）
ホテルショップ「ガルガンチュワ」
本館1階ロビー

後 援 : 駐日ベルギー王国大使館

《ベルギーのデザート》

□本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

提供時間 : 11:30~19:00 (ラストオーダー 17:00) ※9月28日現在

●アフタヌーンティー～Marché de Noël 2021～ 7,150円 (消費税込、サービス料別)

冬になると、ベルギー各地で開催されるクリスマスマーケット。石畳の美しい広場には煌びやかなツリーとシャレー (“山小屋”風の屋台) が並び、冬の風物詩となっています。そんなクリスマスマーケットをイメージしたアフタヌーンティーでベルギーへ旅した気分を味わってください。



※写真は2名様分

<焼きたてワッフル>

◇リエージュワッフル (プレーン/チョコレート)

ベルギーを象徴するスイーツ“ベルギーワッフル”を店内のシャレーで焼き上げ、出来立てをご提供いたします。リンゴや洋梨、デーツを煮詰めたベルギー発祥の“リエージュシロップ”とご一緒にお召し上がりください。

<上段>

“世界で最も美しい広場”とも称されるベルギーの世界遺産「グラン・プラス」の石畳をイメージし、四角いデザインで揃えました。

◇ROI

シェフ ショコラティエ 市川幸雄監修の、ベルギーチョコレートを存分に味わっていただける濃厚なムースです。トップにはベルギーの国旗をあしらいました。

◇メルヴェイユ

ベルギーの伝統菓子で、メレンゲとクレームシャンティイ、ルビーチョコレートをを使用した軽やかな食感のケーキです。まわりには、ルビーチョコレートをまともせたさくさくのクレープを砕いてまぶしました。

◇カレ・ショコラ

甘さ控えめな四角い (=カレ) ビターチョコレートです。

◇プレーンスコーン

四角く焼き上げた温かいスコーンに、カレ・ショコラをのせてご提供いたします。

<中段>

ベルギーの郷土料理を、煌めくイルミネーションのように華やかに仕上げました。

◇リエージュ風ミートボールを煌びやかに

ベルギー南部ワロン地域の“リエージュブレ”は、ミートボールをリエージュシロップや玉ねぎと煮込んだ郷土料理。甘酸っぱいソースでご提供いたします。

◇ベルギーカラーのサンドイッチ チキン/チーズ/トマト

トマトや竹炭、人参を練り込んだパンをサンドイッチに仕立てました。

◇オマール海老入り魚介のクリームコロッケ イルミネーションのイメージで

ベルギー北部の海沿いでは小海老を使った料理が親しまれています。オマール海老と魚介を海老のソースにあわせたコロッケを、カラフルな人参やアンディブのサラダとご一緒にお楽しみください。

<下段>

ベルギー料理の代表格“ムール&フリッツ”を一皿に仕上げました。

◇ムール貝の白ワイン蒸し サフラン風味のスープで

ぷりっとした食感で味の濃いムール貝をトマト、エシャロットとともに白ワインで蒸し、小海老や芽キャベツを添え、サフランを香らせた一品です。

◇ベルギー風ポテトフライ サウザンアイランドドレッシングを添えて

ポテトピューレに衣をまとわせて揚げたベルギーポテト“ポムピン”と“ハッシュブラウンポテト”をご用意しました。帝国ホテル特製のサウザンアイランドドレッシングとご一緒にお楽しみください。

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）

宿泊プラン「アフタヌーンティー～Marchè de Noël 2021～&ステイ」

期 間： 2021年11月1日（月）～12月25日（土）

部屋タイプ： [本館] スーペリア（32㎡）

料 金： 1泊2名様 64,000円～

（1泊朝食付。サービス料・消費税込、宿泊税別。）

※1日3室限定

※ご宿泊の3日前12:00までのご予約をお願いいたします。

※インペリアルラウンジ アクアのご利用は、ご到着日の14:30～17:00となります。

ご予約・お問い合わせ： 帝国ホテル 東京 客室予約課 03-3504-1251

（平日 9:00～19:00、土日祝日 9:00～18:00）

□本館1階「ランデブーラウンジ」

期 間： 2021年12月1日（水）～25日（土）

提供時間： 11:00～20:00（ラストオーダー 19:30）※9月28日現在

※料金は消費税込、サービス料別

●ROI ^{ロフ} 3,000円

シェフ ショコラティエ 市川幸雄監修の、ベルギーチョコレートを使用した濃厚なチョコレートムースです。丸いトリュフチョコレートがとろけているようなデザインで、ベルギー王国にちなみ“王冠”を飾りました。



●アフタヌーンティー “ザ ランデブー” 5,000円

Web 予約限定でご提供し、季節によって装いを変える

ランデブーラウンジのアフタヌーンティー。ROIや ^{ロフ} オランジェット、ボンボンショコラをお楽しみいただけます。



（予約：

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/rendezvous/plan/afternoontea_the_rendezvous.html)

【シェフ ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでチョコレート製作の修業経験を積んで帰国し、2001年に帝国ホテルに入社、ペストリー課に配属される。洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表として出場し優勝を収めるなど、その他さまざまな大会で賞を受賞。



●チョコレートカクテル

ウイスキー ショコラ カクテル

◆Whisky Chocolat Cocktail (アルコール) ¥2,200 (写真右)

ベルギーで有名なチョコレートブティック“GODIVA”のリキュールを、ウイスキーとエスプレッソ、生クリームとともにシェイクして仕上げました。

ショコラ メゾン

◆Chocolat Maison (ノンアルコール) ¥1,980 (写真左)

フランス語で“チョコレートの家”を意味するモクテルは、さらっとした口当たりで甘さ控えめなチョコレートドリンクで、苺の酸味とホテル特製生クリームの甘味が相性抜群です。



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

□本館1階「パークサイドダイナー」

期 間：12月18日（土）～25日（土）

提供時間：14:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

●リース・タルト 1,850円（消費税込、サービス料別）

ベルギーカラーのソースで飾り、リースに見立てたベルギーチョコレートタルトです。チョコレートとクリームのベースに、プラリネやフランボワーズのジャムがアクセントになっています。

※クリスマスのランチ・ディナーコースでもお楽しみいただけます。



お問い合わせ： パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046（直通）

《ベルギー料理とベルギービール》

館内のレストランとラウンジにて、選りすぐりの8種類のベルギービールと、伝統的なベルギーの郷土料理をご提供いたします。一部店舗では駐日ベルギー王国大使館料理長のレシピをもとにしたメニューをご用意し、各店のビールはブランドロゴ入りの専用グラスとコースターで1か月毎に種類を変えてご提供いたします。また、ビールをご注文いただいた方にはスタンプカードを発行し、ビール1本につきスタンプ1個を押印。スタンプを4個集めたお客様には、数量限定でプレゼントをご用意しております。お好みのビールを各店舗の料理とともに楽しみください。

場所： 本館1階「パークサイドダイナー」

本館1階「ランデブーラウンジ」

※ビールのみ

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

【ビール】

上段各 1,300 円 下段各 1,600 円（消費税込、サービス料別）



スーパー 8 ブロンシュ
SUPER 8 BLANCHE



カグア ブラン
KAGUA (馨和) Blanc



ラ シュフ
LA CHOUFFE



プリムス
PRIMUS

スッキリ & 爽やか



パトラスシュ
PATRASCHE



ドゥシャス ド ブルゴニユ
DUCHESS DE BOURGOGNE



グーデン カロルス ・ クラシック
GOUDEN CAROLUS CLASSIC



ウェストマール ・ ダブル
WESTMALLE DUBBEL

コク & 飲み応え

【ノンアルコールビール】

ビエール ・ デ ・ ザ ミ

●Bière des Amis 1,300 円（消費税込、サービス料別）

ベルギービール本来の味やオレンジピールの香り、クリーミーな泡立ちをお楽しみいただけます。



【料理】

□本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

提供時間： 11:30～19:00（ラストオーダー 18:30）※9月28日現在

※料金は消費税込、サービス料別

●ベルギー料理盛り合わせ ¥4,200 ※18:00～
ベルギーで親しまれている“ムール&フリッツ”や、南部シメイのビールやチーズを使った品々を少しずつお楽しみいただけます。どれもベルギービールとの相性抜群です。

◇ムール&フリッツ

▶ムール貝の白ワイン蒸し サフラン風味のスープで

▶ベルギー風ポテトフライ サウザンアイランドドレッシングを添えて

◇和牛イチボ肉のシメイビール煮込み

◇シメイチーズとアンディブのグラタン



●ムール&フリッツ 3,500円 ※18:00～



●ベルギーカラーのサンドイッチ チキン/チーズ/
トマト ¥2,700



□本館1階「パークサイドダイナー」

期 間：11月1日（月）～12月17日（金）

提供時間：11:00～20:00（ラストオーダー 19:30）※9月28日現在

※料金は消費税込、サービス料別

●トルネードソーセージに“Stoemp”を添えて 3,300円
ジャガイモのピューレにさまざまな野菜を加えて作り上げるベルギーの伝統料理ストンプを、ポークソーセージとともにご提供いたします。肉汁あふれるジューシーなソーセージは、カレー風味のオリジナルマスタードで味わいを変えながらお楽しみいただけます。



●ベルギー伝統のビール煮込み フランダース風
3,800円

ベルギーで親しまれている料理の中でも“カルボナード”は人気の一品。ほろほろとした食感のビール煮込みに、アンディブピューレ、芽キャベツ、トマト、インゲンを添えました。フリッツ、ピストレ（ベルギーで親しまれているパン）とともにお召し上がりいただきます。



●小海老のクリームコロッケ 3,000円

ベルギーの家庭料理として親しまれている円筒型の小海老のコロッケです。小海老の味わいが濃厚でボリュームなクリームコロッケを、ニューバーグソースと一緒に楽しみください。



●ベルギーパン3種盛り合わせ 600円

- ・ピストレ（写真右）…小麦の香るベルギーを代表するパン。真ん中がへこんだ形が特徴的です。
- ・ゴーフル・サレ（写真中央）…シメイチーズをはさんだ、甘さ控えめのワッフルは、食事にもぴったりです。



・栗のクラミック（写真左）…ベルギー伝統のパンで、栗の香りと程よい甘さが優しい味わいです。

お問い合わせ・予約：	パークサイドダイナー	03-3539-8046
	ランデブーラウンジ	03-3539-8045
	インペリアルラウンジ アクア	03-3539-8186

《ホテルショップ》

店内に、ベルギーフェア特設販売スペースを設け、11月・12月は本場ベルギーで人気のビールやチョコレートなどの販売、12月からはホテルメイドのベーカリー商品をご用意いたします。

営業時間：ホテルショップ「ガルガンチュワ」10:00～19:00 ※9月28日現在

●クラミック 700円（消費税込）

ベルギーで広く親しまれている伝統的なパン「クラミック」をご用意いたします。ラムレーズンとポップシュガーを練り込んだブリオッシュ生地をクリスマスシーズンにあわせてリース型に焼き上げ、オレンジピールやキルシュに漬けたドレンチェリー、アプリコット、ラムレーズン、ピスタチオ、金箔、粉糖を飾りつけ、色鮮やかに仕上げました。



口当たりの良いふんわりとした食感と、リース風の可愛らしい見た目をお楽しみください。

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）

【クリスマスツリー 2021】

本館1階のメインロビーを華やかに彩るクリスマスツリー。2021年は、ベルギーの伝統工芸品であるベルギーレースと、ベルギーの都市「アントワープ」がダイヤモンドの街として知られることから、ダイヤモンド型のオーナメントをあしらった、高さ4.5メートルのクリスマスツリーを設置いたします。

場所： 本館1階メインロビー

期間： 2021年11月23日（火・祝）～12月25日（土）



お問い合わせ： ホテル事業統括部 営業企画課 TEL. 03-3539-8015（直通）



帝国ホテルは、開業以来「社会の要請に応え、貢献する」ことを大切にし、企業理念にも掲げています。✦

国連が提唱するSDGsへの対応を積極的に推進するため、「サステナビリティ推進委員会」を発足させ、SDGsを基盤とした取り組みや活動を社内に浸透させる体制を整えるとともに、11の目標を設定しました。これからも、持続可能な国際社会に向け、その役割と責任を果たしてまいります。✦