



2021年（令和3年）4月13日

帝国ホテル 初代会長 渋沢栄一へ捧げるオマージュ。

### 渋沢栄一翁にちなんだスイーツや カレー、カクテルを発売

本館1階	ガルガンチュワ	5月1日（土）～6月30日（水）
本館1階	パークサイドダイナー	7月1日（木）～
本館1階	ランデブーラウンジ	～4月30日（金）
本館中2階	オールドインペリアルバー	～10月31日（日）



左：帝国ホテルの初代会長を務めた渋沢栄一（国立国会図書館ウェブサイトより）  
右上：焼菓子「ル フィナンシェ」 右下：出身地の特産物を使用した「深谷ねぎカレー」

帝国ホテル 東京では、初代会長である渋沢栄一にちなんだお持ち帰り用のスイーツ、パン、惣菜を、5月1日（土）から本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。また、7月1日（木）からレストラン「パークサイドダイナー」では、渋沢翁の出身地である埼玉県深谷産の素材を組み合わせたカレーを、「ランデブーラウンジ」と「オールドインペリアルバー」では渋沢翁にちなんだカクテルをご提供いたします。



帝国ホテルは、1890年（明治23年）、西欧化を推進する明治政府の要請に応じ、海外からの賓客をもてなすためのホテルとして開業しました。設立にあたっては、渋沢栄一や大倉財閥設立者の大倉喜八郎、三井物産を創設した益田孝など、当時を代表する経済人たちが設立発起人となり、宮内省をはじめ当時の名だたる財閥が出資するなど、まさに官民一体となって誕生した歴史があります。そして、渋沢栄一は、開業以来19年間経営を舵取りし、初代会長を務めました。

渋沢栄一が大切にしていた「社会の要請に応え、貢献する」という信念は、日本の迎賓館の役割を担い誕生した帝国ホテルの創業の精神そのものであり、当社が掲げる企業理念とも響きあっています。

東京料理長の杉本雄は、開業130周年を機に初代会長 渋沢栄一へのオマージュを込め、その想いをこれまでもさまざまな料理で表現してまいりました。この度新発売する商品においても、5月からのフィナンシェ、7月からの深谷ねぎを使用したカレーを自ら監修いたしました。

詳細は次の通りです。※営業時間・提供時間は4月13日現在

## 帝国ホテル初代会長 渋沢栄一へ捧げるオマージュ。 概要

### ■本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

#### ●ル フィナンシェ（5個入り） 3,900円

帝国ホテル 東京料理長の杉本雄が監修した、新作の焼菓子です。強い日本経済を作り出すために金融の礎を築いた渋沢栄一翁に敬意を表し、フランス語で金融家を意味する焼菓子フィナンシェを創作いたしました。



た。ココアパウダーを練りこんで焼き上げた生地に、チョコレートと金箔をあしらって仕上げ、まるで「金塊」のような見た目が印象的なフィナンシェです。道徳と経済の両立によってすべての人が幸せになる社会を目指した渋沢翁の考えに感銘を受け、発展途上国での生活の向上に少しでも貢献したいという想いを込めてフェアトレードのチョコレートを使用しています。

フィナンシェは、店頭にて、商品に合わせ黒地に金のデザインをあしらった専用の化粧箱に詰めて5個セットで販売いたします。大切な方へのご贈答にもおすすめです。

### ●レ・ブリック (3種各1個) 1,600円

産業発展のためには、それを支える基礎となる煉瓦を製造することが重要であるとして、日本初の機械式煉瓦工場を立ち上げた渋沢栄一翁。煉瓦をイメージしたキューブ型のパンを、渋沢翁にちなんだ3種類のフレーバーでお届けします。



#### 《柚子》

渋沢栄一翁の生家には大きな柚子の木があったと言われています。パン・オ・レの生地に少量のバターを折り込み、アーモンドクリームを重ね、柚子ピールを加えて焼き上げました。ミルク風味のやさしい味わいに爽やかな柚子が香るパンです。

#### 《チェリー》

渋沢栄一翁の旧邸がある飛鳥山は桜（チェリーブLOSSAM）の名所であることから、チェリーを使用。ココア風味のパン・オ・レの生地に少量のバターを折り込み、チョコレート風味のアーモンドクリームを重ね、キルシュ漬けのチェリーを加えて焼き上げました。チョコレートと甘酸っぱいチェリーが相性の良いパンです。

#### 《オートミール》

渋沢栄一翁の好物であったオートミールとさつまいもを使用したパンです。オートミールの優しい甘みを味わえる食パン生地に、角切りにしたさつまいもの甘露煮を加え、表面にもオートミールを飾り焼き上げました。

## ●深谷ねぎのキッシュ 1,800円

渋沢栄一翁の出身地（埼玉県深谷市）の特産物である深谷ねぎと、好物であったじゃがいもを合わせたキッシュです。深谷ねぎは2通りの調理法で仕上げ、飾りには食感が残るように輪切りにしたもの、生地にはソテーして甘みを引き出したものを使用。さらにスモークサーモンも入れて旨みを加えました。

販売期間： 5月1日（土）～6月30日（水）

営業時間： 10:00～19:00

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」03-3539-8086

※価格は消費税込

## ■本館1階 レストラン「パークサイドダイナー」

### ●深谷ねぎカレー 2,900円 ※1日20食限定

帝国ホテル 東京料理長の杉本雄が監修した、深谷ねぎを丸ごと1本使用し、見た目も鮮やかに仕上げたグリーンカレーです。

1867年、当時27歳だった渋沢栄一翁は、パリ万博幕府使節団の一員として日本を出発しました。その旅の様子を綴った『航西日記』の中で、旅の途中で立ち寄ったセイロンでカレーに出会ったと記しています。そこに着想を得て、渋沢翁の出身地（埼玉県深谷市）の特産物である深谷ねぎと深谷ポークを組み合わせ、杉本の感性で創作いたしました。

ねぎの甘味や苦味、辛味などを活かすとともに、ルーに旨味とコクを引き出しました。深谷ねぎの青い部分で作ったオイルで和えたライスに、甘味を閉じ込めこんがり Grill した深谷ねぎと、低温調理した柔らかでジューシーな深谷ポーク、赤玉ねぎ、ピーマン、新芽のコリアンダーを添えています。ねぎは芯から青い部分まで余すことなく使用し、深谷ねぎ本来のもつ旨味をお楽しみいただけます。お好みでライムをかけてお召し上がりください。



販売期間： 7月1日（木）より

提供時間： 11:00～19:30（ラストオーダー）

お問い合わせ： レストラン「パークサイドダイナー」03-3539-8046

※価格は消費税込・サービス料別

## ■本館1階 バー・ラウンジ「ランデブーラウンジ」

### ●カクテル「Soleil levant (ソレイユ・ルヴァン)」

アルコール 2,090 円 (写真左)、ノンアルコール 1,870 円 (写真右)

フランス語で「日の出」を意味するカクテルは、国産の色鮮やかな金柑で「文明開化」の輝きを表現しました。パリで開かれた万国博覧会を訪れた渋沢栄一翁が、西洋文化に触れ、そこでの学びを日本に持ち帰ったというエピソードに着想を得て、フランス産のリキュールやシャンパンと、国産の金柑を合わせて仕上げています。



販売期間： 4月30日(金)まで

提供時間： 11:00～19:30 (ラストオーダー)

お問い合わせ： 「ランデブーラウンジ」03-3539-8045

※価格は消費税込・サービス料別

## ■本館中2階 バー「オールドインペリアルバー」

### ●カクテル「IMPERIAL BLUE～共に蒼き思い～」 2,200 円

渋沢家の家業“藍”と雅号の“青淵”、そして帝国ホテルのコーポレートカラーにちなんで創作したカクテルです(写真左)。飾りは、渋沢家の家紋である「丸に違い柏\*」をミントの葉で表現しています。

\*丸に違い柏： 柏の葉を二枚交差させたような紋柄。

※写真右は渋沢翁が生きた大正時代に帝国ホテルで生まれたオリジナルカクテル「マウント フジ」です。

販売期間： 10月31日(日)まで

提供時間： 14:00～19:30 (ラストオーダー)

お問い合わせ： 「オールドインペリアルバー」03-3539-8088

※価格は消費税込・サービス料別



## ご参考【渋沢栄一と帝国ホテル】

### ■帝国ホテルの設立と渋沢栄一

不平等条約改正を目指す明治政府にとって、帝都・東京を訪れる内外賓客をもてなすのにふさわしい宿泊施設の整備は急務でした。当時の外務卿（外務大臣）の井上馨は、渋沢栄一や大倉喜八郎といった大実業家に一大賓館の建設を持ちかけ、計画が動き出します。渋沢栄一をはじめとした当時を代表する経済人が設立発起人となり、宮内省をはじめ当時の名だたる財閥が出資をし、1890（明治23）年に帝国ホテルは開業しました。

渋沢栄一は、1890年の開業以来19年間経営を舵取りし、初代会長を務めました。

### ■渋沢栄一が帝国ホテルに残した2つの言葉

#### ●1890年 帝国ホテル開業式の言葉（東京府知事の祝辞に対する答辞）

『その構造は美を尽さずと雖ども能く数百名の大賓を款待するに足るべく其器皿は金を鏤し玉を刻せずと雖ども五州水陸の珍什は一呼立どころに辨ず是れ本館の自から勉め自から任じて譲らざる所なり 知事閣下の其国の民意を察し其文明の點度を徴するに足ると言はるる如き者は本館励精を以て之を他日に期せんと欲す仰願くは朝野内外の貴賓此徴志を諒納せられ幸に眷愛を賜はらんことを謹を以て奉答し並に茲に鳴謝す』（建物や設備・什器は美を尽くしたものではないが、数百名の賓客をおもてなしするに不足はなく、皿や器も贅をきわめてはいないが、用命があれば世界のどんなものでも調達して便宜を図る。これこそ帝国ホテルが自身の果たすべき役割と心得、絶対に譲らないところだ。知事閣下が、ホテルはその国の民意や文明度を示すものとおっしゃられたことについては、現在は力不足でも、近い将来必ず恥ずかしくないレベルを約束する。どうか、ご愛顧をお願いします）

#### ●渋沢栄一が会長職を辞した後に帝国ホテルを訪れた際、従業員にかけた言葉

『色々の風俗習慣の、色々の国のお客を送迎することは、大変にご苦勞なことである。骨の折れる仕事である。然乍ら君達が丁寧に能く尽して呉れれば、世界中から集り世界の隅々に帰つて行く人達に日本を忘れずに帰らせ、一生日本をなつかしく思出させることの出来る、国家の為にも非常に大切な仕事である。精進してやつて下さいよ』

### ■渋沢栄一の精神が宿る帝国ホテルの企業理念

帝国ホテルの企業理念である「帝国ホテルは、創業の精神を継ぐ日本の代表ホテルであり国際的ベストホテルを目指す企業として、最も優れたサービスと商品を提供することにより、国際社会の発展と人々の豊かでゆとりある生活と文化の向上に貢献する。」は、初代会長である渋沢栄一の教えと深く響き合っており、そのDNAは今も脈々と帝国ホテルの従業員の心に受け継がれています。

## ■ ホテル内に設置されている渋沢栄一の胸像

帝国ホテル東京の敷地内には、渋沢栄一初代会長の胸像があります。その胸像は、渋沢栄一が会長職を辞した16年後（当時86歳）の1925（大正14）年に造られました。当初は、1923年に開業した2代目本館（ライト館）内の中央にあった大食堂を挟んで、渋沢栄一像と、2代目会長の大倉喜八郎像がそれぞれ南北の中庭に設置されました。両胸像は、帝国ホテルの従業員一同が両翁の徳を慕って造ったものです。



1970年、現在の本館が完成した際に、現在の場所に移されました。

帝国ホテル 東京 本館1階メインロビー内の展示スペース「インペリアル タイムズ」では、渋沢栄一と帝国ホテルの関わりを紹介する企画展示「**日本資本主義の父 渋沢栄一と帝国ホテル**」を開催中です。

※協力：埼玉県深谷市、公益財団法人渋沢栄一記念財団 渋沢史料館

※鑑賞無料

期間： 2022年1月31日（月）（予定）まで

展示内容：

- ・ 渋沢栄一と帝国ホテル年表
- ・ 1928年に帝国ホテルで開催された渋沢栄一の米寿祝賀会メニュー（パネル）
- ・ 青淵先生訓話集（原本）
- ・ 渋沢栄一が帝国ホテルに残した2つの言葉
- ・ 渋沢栄一を育んだ深谷  
生家画像、渋沢家の稼業である藍染めの糸束と手ぬぐい、同 養蚕業のまぶしと繭
- ・ 渋沢栄一が創設した日本煉瓦製造会社（後の日本煉瓦製造株式会社）で製造された明治期、大正期の煉瓦
- ・ 渋沢栄一28歳の頃の等身大パネル（2台）
- ・ 渋沢栄一肖像画のコレクション 【作/コレクションアーティスト 久保友則氏】

