

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年(平成29年)9月26日

日本とデンマークの外交関係樹立 150周年記念  
帝国ホテルで“ヒュッゲ”を楽しむ

## デンマークフェア ～ 北欧の至福 ～



JAPAN  
DENMARK  
日本・デンマーク 百五十周年  
150 YEARS  
2017

期間：11月1日(水)～11月30日(木)

場所：インペリアルバイキング サール(本館17階)  
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・バー(本館1階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

後援：駐日デンマーク大使館



写真＝ガルガンチュワ パン(デニッシュ)

帝国ホテル 東京は、日本とデンマークの外交関係樹立 150 周年を記念して、デンマークの料理、文化をお楽しみいただく『デンマークフェア～北欧の至福～』を、館内 3 店舗のバー・ラウンジおよびホテルショップ「ガルガンチュワ」において、駐日デンマーク大使館後援のもと、11 月 1 日(水)から 11 月 30 日(木)まで開催いたします。



国連が発表した世界幸福度ランキング 2017<sup>1</sup>において、デンマークは全 155 か国中、第 2 位にランクインし、さらに上位 5 か国のうち 4 か国を北欧諸国が占めています。また“居心地がいい時間や空間”を意味するデンマーク語「ヒュッゲ (Hygge)」が欧米を中心に流行のキーワードになるなど、デンマークをはじめとする北欧諸国のライフスタイルに注目が集まっています。そこで、今回の『デンマークフェア～北欧の至福～』では“帝国ホテル流のヒュッゲ”をご提案します。

期間中、「インペリアルバイキング サール」では、帝国ホテル伝統の料理に加え、駐日デンマーク大使館推薦シェフ、ミケル マーシャル氏を招聘し、約 10 種類の本格的なデンマーク料理をブフェ形式でお楽しみいただけます。また、「インペリアルラウンジ アクア」では、デンマークならではの食材を使用したオープンサンドやデザートでアフタヌーンティーをご提供します。

「ランデブーラウンジ・バー」では、デンマーク発祥といわれるデニッシュペストリーや、デンマークで親しまれているドリンクをヒントにしたオリジナルドリンクを期間限定でご提供し、帝国ホテル流の“ヒュッゲ”をお楽しみいただけます。

さらにご自宅でも“ヒュッゲ”を感じるひと時をお楽しみいただけるよう、ホテルショップ「ガルガンチュワ」ではデンマークにちなんだ惣菜、パン、ケーキなどを販売いたします。

なお、フェア初日の 11 月 1 日(水)には、駐日デンマーク大使館のフレディ・スヴェイネ大使にご参加いただき、テープカットセレモニーを行います。また、11 月 23 日(木・祝)から点灯する、今年の帝国ホテルのクリスマスイルミネーションは、今フェアにちなみ、「幸せの灯り」をテーマに北欧風のデザインを取り入れる予定です。

---

<sup>1</sup> 国連「世界幸福度報告書 2017」 <http://worldhappiness.report/>

## 『デンマークフェア ～北欧の至福～』概要

- 期 間 : 11月1日(水)～11月30日(木)
- 場 所 : インペリアルバイキング サール (本館17階)  
インペリアルラウンジ アクア (本館17階)  
ランデブールラウンジ・バー (本館1階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」 (本館1階)
- 後 援 : 駐日デンマーク大使館

### □インペリアルバイキング サール (本館17階)

#### ■デンマークフェア

北欧の伝統料理「スモーガスボード」をヒントに、日本初のブフェレストランとして1958年に開業したレストランを受け継ぐ「インペリアルバイキング サール」では、帝国ホテル伝統の料理に加え、デンマーク大使館推薦シェフ、ミケル マーシャル氏を招聘し、約10種類の料理やデザートなど本格的なデンマーク料理をお楽しみいただきます。

- 時間と料金 : ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
- |     |                      |
|-----|----------------------|
| 大人  | 平日 5,500円、土日祝 6,000円 |
| お子様 | 平日 3,300円、土日祝 3,600円 |
- ディナー 17:30～21:30 (L.O.) (土日祝は17:00～21:30 (L.O.))
- |     |                      |
|-----|----------------------|
| 大人  | 平日 8,200円、土日祝 8,700円 |
| お子様 | 平日 5,000円、土日祝 5,300円 |

※お子様は4歳～12歳

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ: 「インペリアルバイキング サール」TEL. 03-3539-8187(直通)

#### 【シェフ プロフィール】



#### ミケル マーシャル氏

デンマークでの活躍は経験豊富で、コペンハーゲンとボーンホルム島に2店舗ある、ミシュラン一星レストラン「カドゥ」のヘッドシェフを勤めた経歴やフードイベントのプロデュースも務める。

## □インペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）

### ■デンマークアフタヌーンティー ～北欧の至福～

時 間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金 : 4,536 円 ※消費税込、サービス料別

内 容 : オープンサンドイッチやデザートに、デンマークならではの食材を取り入れたアフタヌーンティーをご用意します。

※メニューは以下の通り

アミューズ ●デンマーク風ポテトサラダ

スープ ●本日のスープ

サンドイッチ ●3種類のパンを使用したオープンサンドイッチ  
・小エビとフェタチーズのオープンサンド（バーベイク使用）  
・スモークサーモンのオープンサンド（フォカッチャ使用）  
・ツナと卵のオープンサンド（クルミパン使用）

温料理 ●ピッティパンナ風 ベーコンとポテトと玉ねぎのキッシュ  
●フレスケスタイ  
（ローストポークのクランベリーソース添え）

スコーン ●プレーンスコーンとシナモンスネールデニッシュ

デザート ●デザート各種

●チョコレート



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）

## □ランデブーラウンジ・バー（本館 1 階）

### ■デニッシュペストリーセット

時 間 : 9:00～22:30（ラストオーダー）

料 金 : 2,300 円  
※消費税込、サービス料別

内 容 : デンマークが発祥といわれるデニッシュペストリー。ホテル内ベーカリーで焼き上げた3種類のミニデニッシュペストリーをドリンクとともにご提供します。



## ■デンマーク ドリンク&カクテル

時 間 : 11:00~22:30 (ラストオーダー)

内 容 : デンマークで親しまれているドリンクをヒントにアレンジを加えた4種類のドリンクをご用意いたします。

写真中央より時計回りに

・グルッグ 1,890円

シナモン、ナツメグ、オレンジなどを使ったホットワインです。

・フレッシュメント 1,780円

デンマークの初夏の訪れを告げるエルダーフラワーシロップとライムジュースの爽やかなドリンクです。

・カフェ ホットチョコレート 1,780円

・アップルツリー 1,780円

デンマークで身近なリンゴと、エルダーフラワーシロップを使用したドリンクです。

※消費税込、サービス料別

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



## □ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

時 間 : 8:00~20:00

内 容 : ご家庭でお楽しみいただける北欧の味を取り揃えました。  
※価格は消費税込

## ■惣菜

◆ミートボールのショートパスタ

(写真・手前) 2,376円

合いびき肉のミートボールとショートパスタに帝国ホテル特製のデミグラスソースをアレンジしたソースを絡めています。



◆ノルウェーサーモンのムース包み 白ワインソース

(写真・奥) 2,484円

ノルウェー産のサーモンで白身魚のムースを包み、蒸してふっくらと仕上げました。

## ■ケーキ

### ◆ルージュ 756 円

デンマーク産のクリームチーズを使用したケーキです。中心にルバーブと苺のコンポートを閉じ込みました。

表面をコーティングしたフランボワーズソースの赤と、ホワイトチョコレートの白で、デンマークの国旗を表現しました。



## ■パン（デニッシュ）

### ◆モカ 432 円（写真右ボード中）

コーヒーの風味とヘーゼルナッツの食感をお楽しみいただけるデニッシュです。

### ◆くるみのデニッシュ 432 円（写真右ボード外側）

大粒のくるみとシナモン風味のフィリングをデニッシュ生地で包み、焼き上げました。



### ◆ミニデニッシュアソート（6 個入り） 1,944 円（写真左かご内）

6 種類（ダークチェリー、アプリコット、モカ、くるみ、カスタードクリーム、シナモン）のミニデニッシュを詰め合わせました。

手土産にもおすすめです。

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）