

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年(令和元年)9月30日

帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄によるグリル料理が
フェア第2弾に初登場

ステーキ&グリルフェア

場 所： 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

期 間： 第1弾 10月 1日(火)～11月14日(木)
第2弾 11月15日(金)～12月19日(木)



「斧」を意味するリブローズの骨付きステーキ「トマホーク」をフェア第2弾でご提供
※ワインは含まれません

帝国ホテル 東京、本館 1 階オールデイダイニング「パークサイドダイナー」では、10月1日（火）から12月19日（木）まで、食欲の秋に豪快なグリル料理をお召し上がりいただける「ステーキ&グリルフェア」を開催します。



みゆき通りに面し、大きなガラス窓が明るい雰囲気のアメリカンスタイルの「パークサイドダイナー」は、朝食から観劇前後の喫茶やお食事など早朝から深夜まで幅広い用途でご利用いただいています。店内にはソファ席、グループでご利用いただける大きなテーブルの他カウンター席もあり、多人数でもお一人様でも、様々なシーンで気軽にご利用いただけるレストランとして人気です。

今回は、ブッチャーシェフがこのフェアに合わせて吟味した肉を、期間限定でステーキやグリルメニューとしてご提供いたします。

第一弾として、10月1日（火）～11月14日（木）は、パークサイドダイナーのシェフ鎌田 英基（かまた ひでき）が定番商品のサーロインステーキとフィレスステーキに加えて、牛肉、豚肉、鶏肉、シーフードをダイナー流にグリルした選りすぐりの4品をご用意いたします。

さらに、第二弾として、11月15日（金）～12月19日（木）には、4月に東京料理長に就任した杉本 雄（すぎもと ゆう）によるステーキ&グリルメニューをお届けいたします。パークサイドダイナーにて、東京料理長のオリジナルメニューをご提供するのは今回が初めてです。

杉本は日頃より、食材の本質を料理に表現することを大切にしています。今回のステーキ&グリルメニューはいずれも、お召し上がりいただいたお客様に、肉や魚の本来の旨みを感じていただける調理法で表現しております。

また骨付きで調理した豪快な牛肉を、お客様の前でお見せし、ワインと共にご家族やご友人で分け合うスタイルのメニューもご用意しております。

詳細は次の通りです。

■ステーキ&グリルフェア 概要

場 所： 本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

期 間： 第1弾 10月 1日（火）～ 11月14日（木）

第2弾 11月15日（金）～ 12月19日（木）

提供時間： 11:00～23:00 (L.O.)

お問い合わせ： パークサイドダイナー 03-3539-8046

※料金は消費税込み、サービス料別

第1弾 10月1日（火）～11月14日（木）

【フェア特別メニュー】

●国産牛ミニッツステーキ 5,500円

やわらかくジューシーなリブロースに、相性の良いポワブルソース（胡椒を効かせた赤ワインソース）をたっぷりかけてお召し上がりください。



●イベリコ豚のステーキ チョリソーとマスタード風味のソース

野菜の煮込みとクスクス添え 3,500円

骨付きのイベリコ豚のステーキには、辛みの効いたチョリソーとマスタードを混ぜ込んだオリジナルソースを合わせました。

別皿にてご用意する、コリアンダーとクミンを効かせた野菜の煮込みとクスクスとあわせてお楽しみください。



●“はかた一番どり”もも肉のグリルチキンバーガー 2,750円

福岡県産の銘柄鶏“はかた一番どり”は、旨み成分が多く、食感も硬すぎず、柔らかすぎないのが特徴です。丁寧にグリルしたチキンを、本メニューに合わせた特製のバンズで挟んだチキンバーガー。ご提供前にバンズをグリルで炙るひと手間を加え、香ばしさをお届けします。



●シーフードのスキレット焼き “海老・帆立貝・紋甲イカ” 3,300円

海老や帆立貝と、甘みのある肉厚な紋甲イカを、香ばしく焼きあげた一品です。少し肌寒くなるこの季節に、最後まで温かくお召し上がりいただきたいというシェフの思いから、スキレット（鉄鍋）を使い、ジューシーに仕上げました。



【定番メニュー】（通常提供）

サーロインステーキ（US産180g） 3,600円

フィレステーキ（AUS産100g） 4,600円

※こちらのメニューは、パン又はライス付。

※4種類のソースからお選びいただけます。（ペッパーソース、レモンバター、テリヤキソース、ポン酢とわさび）

第2弾 11月15日（金）～12月19日（木） 東京料理長 杉本 雄 監修メニュー

●トマホーク（2～3人前） 15,000円 提供11:00-23:00 1日5組限定 要予約

ネイティブアメリカンが使う「斧」の形に似ていることからその名がつく「トマホークステーキ」。豪快に焼き上げたリブロースの赤身肉は骨付きのままお客様の前でお見せし、人数やご要望に沿って切り分けてご提供いたします。お客様に肉の迫力あるライブ感やアンガス産牛肉本来の旨みを感じていただきたい、という料理長 杉本の思いから味付けはシンプルに、塩、こしょう、まろやかな味わいの粒マスタード「ムータルド・ド・モー」のみで仕上げています。付け合せは、火を入れた玉ねぎとじゃがいものガレットと、冷製の赤玉ねぎとフヌイユ。玉ねぎの食べ比べも楽しめるステーキです。



●Tボーンステーキ 6,300円

ヒレとサーロインの美味しい部分を一度に食べ比べながら楽しめるTボーンステーキ。塩、こしょう、まろやかな味わいの粒マスタード「ムータルド・ド・モー」のみでシンプルにお召し上がりいただくことで、牛肉の本質をより感じていただけます。トマホークと同様、骨付きで焼くことで、牛肉の旨みを最大限に閉じ込めてお客さまに味わっていただきたいという思いを込めています。



●メバチ鮪のステーキ 3,300 円

ステーキの豪快さとは一転、可愛らしい箱にメバチ鮪のステーキ、海老と彩り豊かな野菜と共に盛り付けた BENTO スタイルの一品です。

ソテーしたメバチ鮪に、ボイルした海老の他、グリルした茄子、赤と黄色のピーマンのロースト、ミョウガのピクルスや大葉などの素材の旨みを引き出す調理法で仕上げています。色鮮やかでさっぱりとした中にもコクのある美味しさは、特に女性や健康志向な方にお届けしたい、という料理長の想いが込められています。セロリ、きゅうり、トマト、ミョウガ、クミンなどをオリーブオイルで混ぜ合わせたオリジナルソースが素材の旨みと風味を更に引き立てます。



第1弾でご提供した2つのメニューも引き続きご提供します。

●国産牛ミニツツステーキ 5,500 円

●“はかた一番どり”もも肉のグリルチキンバーガー 2,750 円

ステーキ&グリルフェア おすすめのワイン

東京料理長の杉本とパークサイドダイナーシェフの鎌田、シェフソムリエの伊藤が意見を交わし、テイस्टィングを重ねたワインをフェア料理と共にお楽しみください。

【ステーキに合わせた赤ワイン】

- ウッドランズ ワトソンファミリー ヴィンヤーズ シラーズ

ボトル 6,800円 グラス 1,360円

生産地：オーストラリア マーガレット リヴァー産

主要品種 シラーズ

ブラックベリーやラズベリーの香りに、スパイスのアクセントが加わり、ボリューム感のある口当たりと、柔らかな渋味のある辛口の赤ワインです。

【メバチ鮪に合わせた赤ワイン】

- ブエナ ヴィスタ ピノ ノワール ボトル 7,650円 グラス 1,530円

生産地：アメリカ ソノマ ヴァレー産

主要品種 ピノ ノワール

赤い果実の香りと柔らかな酸味が調和した渋み穏やかな辛口の赤ワインです。「メバチ鮪のステーキ」とのペアリングをお楽しみください。

【シーフード、グリルチキンバーガーに合わせた白ワイン】

- ジェラルド ベルトラン シャルドネ ボトル 5,900円 グラス 1,180円

生産地：フランス ラングドッグ ルーション産

主要品種 シャルドネ

柑橘系の香りと洋梨の香り、果実味と爽やかな酸味のバランスが良い、辛口の白ワインです。

杉本東京料理長 略歴



杉本 雄（すぎもと ゆう）

- 現 職： 株式会社帝国ホテル 東京料理長
- 生年月日： 1980年（昭和55年）11月7日
- 学 歴： 1999年（平成11年）3月 学校法人後藤学園 武蔵野調理専門学校卒業
- 職 歴： 1999年（平成11年）5月 株式会社帝国ホテル 入社
- 2000年（平成12年）4月 当社 調理部 レストラン調理課 レセゾン
- 2004年（平成16年）4月 当社 退職（渡仏）
- 2004年（平成16年） ホテル・レクラン(Hotel L' Ecrin) **
- 2006年（平成18年） ホテル・ドゥ・キャランテック(Hotel de Carantec) **
- 2006年（平成18年） ホテル・ル・ムーリス(Hotel Le Meurice) ***
- ※ヤニック・アレノ、アラン・デュカスのもと シェフを務める
- ※同ホテルのメインダイニング（3つ星）にて責任者の役割を担う
- 2014年（平成26年） レストラン レスペランス** 総料理長
- 2016年（平成28年） レストラン スクエア（ロンドン）* 総料理長
- 2017年（平成29年）4月 株式会社帝国ホテル 再入社
- 当社 調理部 宴会調理課 シェフ
- 2019年（平成31年）4月 当社 東京料理長就任
- *マークはミシュランガイドの星獲得数
- 受賞歴： 2012年（平成24年）2月 プロスペール・モンタニエ料理コンクール
優勝（日本人初）
- 2012年（平成24年）9月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール
フランス大会 優勝
- 2012年（平成24年）11月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール
インターナショナル 2位

以上