

2022年（令和4年）6月1日

夏のフルーツをふんだんに使用してお届けする
デザートやアフタヌーンティー、カクテル

Summer Fruity Time

期間：7月1日（金）～8月31日（水）



写真左：東京料理長 杉本 雄が贈るデザートシリーズ第7弾
「フォレノワール “Classique-Moderne”」

写真右：ドライアイスを使った涼し気な演出でご提供「Summer Fruits Afternoon Tea」

帝国ホテル 東京は、「Summer Fruity Time」と題し、夏のフルーツをふんだん取り入れたデザートやアフタヌーンティー、カクテルを館内の4つのレストラン・バーラウンジで7月1日（金）から8月31日（水）までご提供いたします。

概要は次の通りです。

サマー フルーティー タイム
Summer Fruity Time 概要

期 間 : 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

開催場所 : 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
本館中2階 オールドインペリアルバー
本館1階 パークサイドダイナー

http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/summer_fruity_time.html

□インペリアルラウンジ アクア（本館17階）

■ Summer Fruits Afternoon Tea

夏に美味しいフルーツをご堪能いただくアフタヌーンティーです。

国産の桃やいちじく、あんずなど、季節のフルーツをふんだんに使用。空や海を感じさせる、夏らしくカラフルな見た目に仕上げています。

さらに、涼し気なドライアイスの演出で登場する、季節のフルーツを使ったグラスデザートも一緒にお楽しみください。



提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）
料 金 : 7,700円（消費税込、サービス料別）
メニュー : 次ページの通り

<上段：デザート>

- ・ピーチパイ

ベルベヌの香りをつけたカスタードクリームに、国産の桃をたっぷりとのせた可愛いパイです。

- ・アプリコット

国産あんずのムースをサブレ生地のにせ、白い花を模ったチョコレートをトッピング。中に閉じ込めたあんずのコンフィチュールは、ローズマリーの香りがアクセントです。

- ・ガトーフィグ

フレッシュでジューシーな国産いちじくは、いちじくのコンフィチュールとチョコレートケーキとご一緒に。

- ・しそライムタルト

ほどよい酸味のライムのムースとジュレに、しそが爽やかに香るタルトです。

- ・ココナッツムース

アボカドとトロピカルフルーツのエキゾチックソースを添えたココナッツムースに、ドライパイナップルと、ホワイトペッパーを効かせたチョコレートを飾りました。

<中段：セイボリー>

- ・燻製ホタテのムースに海の幸...貝のエキスのブルージュレ

燻製ホタテの白いムースに、バタフライピーで色づけた貝の青いジュレをのせました。貝のエキスの濃厚な味わいと鮮やかな色味が夏の海を思わせる一品です。

- ・紅ズワイ蟹と夏野菜のカクテルサラダ

アンチョビを効かせたマヨネーズで和えた紅ズワイ蟹やとびっこ、枝豆、ヤングコーンの煌びやかなサラダを、トマトの泡で閉じ込めました。

- ・ガスパチョと透き通ったトマトの冷製2色スープ

上は夏野菜と押し麦を添えたガスパチョ、下はトマトのジュレ。赤と黄緑の色味がきれいな2層に仕立てたスープです。

<下段：セイボリー>

- ・粗挽きソーセージのグリルにパイナップルのサルサ・ヴェルデ

～トルティーヤのスタイルで～

ジューシーでボリュームミーなソーセージの上には、ケチャップ・イエローマスタード・バジルの3色のソースを添え、カラフルに仕上げました。トルティーヤを巻いて豪快にお楽しみください。

- ・ブリオッシュ シトロネ

レモンとライムの皮とバターを織り込んで焼き上げたブリオッシュです。レモン風味のグラサージュを施し、レモンピールを飾りました。

- ・プレーンスコーン

ココナッツを振りかけたホワイトチョコレートのをせてご提供します。

■オリジナルフルーツモヒート

ラムとミントで作る夏に人気のカクテル、モヒート。

夏のフルーツを使ったオリジナルアレンジでご提供します。

提供時間 : 11:30~21:30 (ラストオーダー)

メニュー :

●情熱的なモヒート 3,200円 (写真手前右)

トロピカルな香りと酸味が特徴のパッションフルーツを使用したモヒートです。

キャラメリゼしたパッションフルーツとご一緒にお楽しみください

●魅惑的なモヒート 3,200円 (写真奥左)

ドラゴンフルーツをたっぷりを使用し、夏のビーチを思わせるみずみずしく

オリエンタルな味わいです。

●懐かしき出会いのモヒート 3,000円 (写真手前左)

梅を使わずに大葉とキウイで梅の味を再現したモヒートは、香り高く、和風テイストな仕上がりです。

●真実のモヒート 2,700円 (写真奥右)

アクアオリジナルのブレンドラムを使用した、ボリュームで爽やかなモヒートです。



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)

ロランデブーラウンジ・バー

■東京料理長 杉本 雄 監修

フォレノワール “クラシック - モデルヌClassique-Moderne”

提供時間 : 11:00~22:00 (ラストオーダー)

料 金 : 3,300 円 (コーヒーまたは紅茶付、消費税込・サービス料別)

東京料理長 杉本 雄が季節のフルーツで贈るデザートシリーズ。第7弾となる今作は、ダークチェリーとキルシュ*1、チョコレートで作るフランスの伝統菓子フォレノワールをミルフィーユに再構築。ミルフィーユのパイ生地は、数百層も手折りで重ね、薄く切ったパイの層を縦方向に並べ焼き上げることで、新たな食感を生み出しました。

中には、ダークチェリーのコンフィチュールとカカオビスキュイが層をなし、その周りをキルシュ香るクリームで包んでいます。パイ生地とビスキュイのそれぞれ違った食感も楽しめる一品です。

なお、本ケーキは7月1日~31日に開催されるフランスパティスリーウィーク*2にも参加しており、7月限定でホテルショップ「ガルガンチュワ」でも販売いたします。

*1 チェリーから造る蒸留酒

*2 洋菓子の魅力を再発見するイベント <https://francepatisserieweek.com/>



■シャンパンカクテル with シャインマスカット

提供時間 : 11:00~22:00 (ラストオーダー)
料 金 : 2,900 円 (消費税込・サービス料別)

シャインマスカットを使用し、ブルーとグリーンの爽やかな見た目とフルーティーな味わいが印象的なカクテルです。フローズンにしたラムやマスカットリキュールに、シャンパンを注いで仕上げしており、暑い夏にもデザート感覚でお楽しみいただけます。

※ノンアルコールでもご用意いたします。(写真左)



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)

□オールドインペリアルバー

月替わりでお届けする、バーテンダー創作のフルーツカクテル。7月はライチ、8月は巨峰を使用したカクテルをご提供します。

提供時間 : 11:30~21:30 (ラストオーダー)
料 金 : 2,640 円 (消費税込、サービス料別)

■月下美人~A Queen of the Night~ (7月、写真左)

7月の誕生花である月下美人。テキーラをベースに香り豊かなライチをあわせたカクテルです。

■Via Luna~月の通り道~

(8月、写真右)

芳醇な香りをまとう巨峰を贅沢に使い、深くこっくりとした味わいに仕上げました。



予約・お問い合わせ オールドインペリアルバー TEL. 03-3539-8088(直通)

□パークサイドダイナー

■フレッシュマンゴーのトロピカルシェイブアイス

提供時間 : 14:00~21:30 (ラストオーダー)

料 金 : 2,500 円 (消費税込、サービス料別)

パークサイドダイナーの夏の定番“シェイブアイス”。
トロピカルな味わいでお届けする本年は、オレンジと
パッションフルーツで味付けたふわふわの氷の下に、
フレッシュマンゴーとフロマージュブランのパルフェ
(アイスクリームよりも濃厚な氷菓子) とサフラン香
るゼリー、マンゴーソースが隠れています。
お好みでパッションフルーツのソースをかけてお楽し
みください。



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

※6月1日時点の営業時間となります。

最新の営業時間は帝国ホテル公式ホームページをご確認ください。