

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年(令和元年)8月9日

バトラーがサービスするアフタヌーンティーや  
英国式マナー講座、ギネスビールを使用した新作ケーキなど

## 英国フェア A Taste of Britain

9月1日(日)～10月31日(木)

場所：インペリアルラウンジ アクア(本館17階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

後援：駐日英国大使館、ウェールズ政府



右：ウェッジウッドの茶器

左：ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用し、  
バトラーがサービスする本格的アフタヌーンティー  
「バトラーアフタヌーンティー」

帝国ホテル 東京は、2016 年から毎年開催している人気企画『英国フェア』を、  
本年も 9 月 1 日(日)から 10 月 31 日(木)まで開催いたします。



駐日英国大使館の後援による『英国フェア』では、英国発祥のアフタヌーンティーを  
はじめ、さまざまな料理やイベントを通じて、英国の食文化をお楽しみいただけます。

「インペリアルラウンジ アクア」では、ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用して、  
バトラーがサービスする特別なアフタヌーンティーを、期間中 4 回開催します。その他、  
フィッシュ&チップスや今年 1 月、23 年ぶりに日本への輸入が解禁され注目が集まる  
ウェールズ産のラム肉を使用したハンバーガーといった新メニューもご用意いたし  
ます。このほか、特別イベントとして、The British School of Etiquette の代表、  
フィリップ・サイクス氏による英国式のマナーやエチケットについて学ぶセミナーや、  
英国王室ウォッチャーとして知られるスタイリストのにしぐち瑞穂さんによるトーク  
ショーを開催いたします。またホテルショップでは、お持ち帰り用スイーツとして、  
ギネスビールを使用した新作ケーキなどを販売いたします。

概要は次の通りです。

## 『英国フェア』概要

- 期 間 : 9 月 1 日 (日) ~ 10 月 31 日 (木)
- 場 所 : インペリアルラウンジ アクア (本館 17 階)  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」 (本館 1 階)
- 後 援 : 駐日英国大使館、ウェールズ政府

※食材の都合により、メニュー内容等を変更する場合がございます。

※写真はいずれもイメージです。

## ロインペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）

### ■英国アフタヌーンティー

- 時 間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)  
料 金 : 5,000 円 ※消費税込、サービス料別  
内 容 : アフタヌーンティー発祥の地である英国で親しまれている食材を  
帝国ホテル流にアレンジした期間限定のメニューをご用意いたします。  
※メニューは次の通り

<アミューズ>

- ・塩鱈のフライ タルタルソースとモルトヴィネガーを添えて

<スープ>

- ・本日のスープ

<2 段目>

- ・スティルトンチーズ香る ポテトとベーコンのキッシュ
- ・ギネスビールでじっくり煮込んだアイリッシュシチューとヨークシャーブディング

<3 段目>

- ・ウェールズ産ラムのミニハンバーガー
- ・卵とアンチョビと胡瓜のサンドイッチ

<スコーン>

- ・スコーン (レーズン)
- ・スコーン (プレーン)
- ・苺ジャム、クロテッドクリーム

<デザート各種>

- ・レモンドリズルケーキ
- ・スティルトンチーズとはちみつのパイ
- ・ベリーのトライフル



※写真は 2 名様分

### ■バトラーアフタヌーンティー

- 日 時 : 9 月 12 日 (木) ・ 24 日 (火) ・ 10 月 3 日 (木) ・ 29 日 (火)  
時 間 : 各日 13:00~16:00  
※要予約、1 組 2 名様より。1 日 3 組または 10 名様限定  
内 容 : ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用したアフタヌーンティーを、  
専任バトラーによるサービスでご体験いただけます。  
料 金 : 9,000 円 ※サービス料、消費税込  
協 力 : ウェッジウッド  
予約開始日 : 8 月 26 日 (月) 9:00 より

## ■アラカルトメニュー ※料金はいずれも消費税込、サービス料別

### 【新作】◆ウェールズ産ラムのハンバーガーサンド

内 容 : 今年1月に23年ぶりに英国産肉の日本への輸入が解禁され、注目が集まるウェールズ産ラム肉を使用したハンバーガー。クミン、にんにく、チリパウダーを使ったオリジナルソースが相性抜群です。



時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)  
※平日前日・祝日は22:00 (ラストオーダー)

料 金 : 2,500円

### ◆フィッシュ&チップス

#### モルトヴィネガーとタルタルソース添え

内 容 : 白身魚には鱈を使用し、相性抜群のモルトヴィネガーやタルタルソースとお召し上がりいただけます。



時 間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー)  
※平日前日・祝日は22:00 (ラストオーダー)

料 金 : 2,200円

## ■セミナー

### ◆フラワーアレンジメントセミナー

日 時 : 9月5日(木) 13:00~15:30

※要予約、20名様限定

内 容 : 第一園芸のトップフラワーアレンジメントデザイナー、新井光史氏によるフラワーアレンジメントセミナー

です。使用するウェッジウッドの花器はお持ち帰りいただけます。

料 金 : 11,000円 ※お花代、アフタヌーンティー、ウェッジウッドの花器付。

※サービス料、消費税込

協 力 : ウェッジウッド



昨年開催のイメージ



#### 新井 光史 プロフィール:

第一園芸のトップフラワーアレンジメントデザイナー。

2000年世界らん展のフラワーデザイン部門最優秀賞、同年東京カップのオブジェ部門で最優秀賞受賞。2008年ジャパンカップ・フラワーデザイン競技会で優勝、内閣総理大臣賞を受賞し日本一に輝く。2011年台湾で行われたインターコンチネンタルカップ・フラワー競技会には日本代表として参加し5位入賞。

#### ◆英国式エチケット&マナー講座

日 時 : 10月15日(火) 13:30~15:30

※要予約、20名様限定

内 容 : The British School of Etiquette の代表、  
フィリップ・サイクス氏を招聘し、アフタヌーンティー  
をお楽しみいただきながら、エレガントな女性の  
振る舞いを身につける英国式のマナーやエチケットに  
ついて学ぶセミナーを初開催いたします。



※英語によるセミナー、通訳あり

料 金 : 11,000円 ※アフタヌーンティー、サービス料、消費税込

#### ◆大人のプリンセス気分～英国ファッションを学ぶ～

日 時 : 10月8日(火) 18:30~20:30

※要予約、20名様限定

内 容 : 英国王室ウォッチャーとして知られ、さまざまなメディアで活躍中の  
にしぐち瑞穂さんが昨年が続いて登場。本年はロイヤルファミリーや  
ファッション等のトークに加えて、プラチナ製のティアラやネックレス  
を実際に着用して写真を撮るなど楽しい体験。また、にしぐちさん  
自ら現地でセレクトした英国のグッズをお土産としてお持ち帰りいた  
だけます。

料 金 : 12,000円

※ハイティー、にしぐちさんセレクト英国お土産付。  
サービス料、消費税込



#### にしぐち瑞穂 プロフィール :

英国王室キャサリン妃研究家、コラムニスト、スタイリスト。

30代半ばにロンドンに移住。帰国後『25ans』オンラインで英国王室・キャサリン妃関連コラムを週4日更新。定期的に渡英し、TV取材や解説、トークイベント等幅広く活躍中。著書『幸せを引き寄せる キャサリン妃着こなしルール』

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)

※一部、帝国ホテルオフィシャルサイト (<https://www.imperialhotel.co.jp>) から予約が可能です。

## ロホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でお楽しみいただく英国の味”として、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーでご提供するメニューの一部を持ち帰り用にアレンジしたスイーツやパン、惣菜を販売いたします。

時 間 : 8:00~20:00

※スイーツの販売は10:00からです。

※価格は消費税込

### ■スイーツ

#### ◆ミックスベリートライフル(写真・左) 800円

甘酸っぱいラズベリーのソースに爽やかなサワークリーム入りカスタード、3種のベリー(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)とスポンジケーキを重ねました。可愛らしいラズベリー風味のメレンゲをのせたグラスデザートです。



#### ◆レモンドリズルケーキ(写真・中央) 750円

レモンとライムの酸味が爽やかに香る英国の伝統菓子です。クロテッドクリームをはさんでよりしっとりと仕上げました。

#### ◆ギネスビールケーキ(写真・右) 700円

ロンドンのパブなどで親しまれているギネスビールを使用した新作スイーツです。口に入れるとふわとした食感からしっとりとした食感へと変化します。ココアの風味の後にビールの香りが楽しめる、ほろ苦さと程よい甘味がバランスの良いクラシックなケーキです。

### ■惣菜

#### ◆ビーフステーキ スティルトンチーズソース 3,000円

柔らかく、肉の旨味を楽しめるサーロインです。自家製デミグラスソースに英国産のブルーチーズとして名高いスティルトンチーズを合わせたソースと共に楽しみください。





## ■パン

### ◆イングリッシュマフィン（4個入り）（写真・左） 550円

朝食で定番のパンです。2枚にスライスしてトーストすると、表面の香ばしいカリッとした食感と、内側のもっちりとした食感が引き立ちます。オープンサンドやエッグベネディクトにしてお召し上がりいただくのもおすすめです。

### ◆レーズンのスコーン（4個入り）（写真・右） 650円 ※9月30日までの販売

英国の伝統的なスコーンにレーズンを加えて焼き上げました。外はサクッと、中はホロホロとした食感です。クロテッドクリームと共に  
お召し上がりください。

インペリアルラウンジアクアのアフタヌーンティーでもお召し上がりいただけます。



### ◆イングリッシュスコーン（5個入り） 700円

ジャムやクロテッドクリームがよく合う、イギリスの伝統的なスコーンです。

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）