

2022年（令和4年）11月29日

春の訪れを感じる恒例のストロベリーフェア

「魅惑の^{ストロベリー}Strawberry Time^{タイム}」

第1弾

2月1日（水）より

本館1階	ランデブーラウンジ・バー
本館17階	インペリアルラウンジ アクア
本館1階	パークサイドダイナー



東京料理長 杉本 雄が監修した「Fraise Fraise Fraise」(左)
華やかな赤いフレンチペストリーが目を引く「Afternoon Tea “Fraise”」(右)

帝国ホテル 東京は、館内のレストランおよびバーラウンジにて、苺をたっぷりと使用したアフタヌーンティーやティータイムメニューをお楽しみいただくストロベリーフェア「魅惑の Strawberry Time」を、2月1日（水）から4月30日（日）まで開催いたします。



春の恒例企画としてご好評をいただいている帝国ホテル 東京のストロベリーフェア。2023 年は、東京料理長 杉本 雄が監修する季節の果物を使ったデザートシリーズ第 8 弾として、苺の新作ケーキが登場します。人気のアフタヌーンティーは今年も第 1 弾、第 2 弾でメニューを変えてお届けするほか、苺づくしのパフェやスイーツ、苺を堪能できるモクテルもご提供いたします。

概要は次の通りです。

□魅惑の Strawberry Time

期 間 : 2月1日（水）～4月30日（日）

本館 1 階 「ランデブーラウンジ・バー」

提供時間 : 11:00～22:00（ラストオーダー）

●東京料理長 杉本 雄 監修

フレイズ フレイズ フレイズ
Fraise Fraise Fraise

東京料理長 杉本 雄が贈る、季節の果物を使ったデザートシリーズの第 8 弾は、“ショートケーキ”をモダンにアレンジ。苺型のクッキーの間には、フランス産有塩バターにドライの苺を練りこんだ“フレイズバター”と濃厚な生クリーム、スポンジケーキが織りなすハーモニーが広がります。仕上げには苺のソースと苺のヘタのパウダーを飾り、余すところなく苺を楽しめる、可愛らしい一品です。

料 金 : 3,600 円（消費税込、サービス料別）

※コーヒーまたは紅茶付

※各日数量限定



● 苺のモクテル

◆ “Strawberry” (写真左)

旬の苺を存分に味わうフレッシュなジュースです。

料 金 : 3,000 円 (消費税込、サービス料別)



◆ Fraise Blanc (写真右)

苺とヨーグルトをあわせたモクテルは、苺のほど良い甘みとヨーグルトの酸味が相性抜群です。

料 金 : 3,000 円 (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)

本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

● Afternoon Tea “Fraise”

華やかな赤いフレンチペストリーが主役のアフタヌーンティー。旬の苺を堪能できるペストリーと、味も見た目も楽しいセイボリーがラインナップしました。スペシャルデザートとして、グラス仕立ての“フレジエ”もご提供いたします。

お飲物は、ウェルカムティー“ストロベリーティー”をはじめ、日本紅茶協会認定の“ティーインストラクター”がセレクトした、約 30 種類のオリジナルのティーバリエーションからお選びいただき、ご自由にお飲み替えいただけます。

期 間 : 2月1日(水)～3月14日(火)

※3月15日(水)～4月30日(日)はAfternoon Tea “苺”をご提供予定。

提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 平日 8,000 円・土日祝日 8,300 円 (消費税込、サービス料別)

メニュー :

<Special Dessert>

・軽く仕上げたフレジエをグラス仕立てで
フランス版のショートケーキ“フレジエ”をグラス仕立てでご提供。その時に一番美味しい3種類の苺をお楽しみいただけます。グラスの中には、ピスタチオクリーム、ラズベリーのジャム、スポンジ生地、レモンゼリーを重ねています。



<1 段目>

・オペラ ルージュ

オペラ座のステージを模して作られた“オペラ”。ビスキュイと苺のコンフィチュール、バタークリームを交互に重ね、一番上を真っ赤なゼリーで彩りました。

・イチゴのシュー

サクサクとした赤い生地をまとったシュークリームには、苺のクリームが詰まっています。

・イチゴのリンツァータルト

オーストリア発祥の“リンツァートルテ”。たっぷりのアーモンドパウダーで作ったシナモン香る生地に、苺ジャムをのせて焼き上げました。

・ビジュー フレーズ
Bijou Fraise

シャンパンに漬けたドライ苺と苺のクリームを、赤く色づけたクロワッサン生地で包みました。ざくざくとした食感をお楽しみください。



<2 段目>

・ヴィシソワーズ イチゴ風味

ヴィシソワーズ（じゃがいもの冷製スープ）を苺風味に仕上げました。

・塩味の可愛らしいパフェ

グラスに層をなすクリームチーズや苺のソースに、トマトやモッツァレラチーズ、アーモンドサブレを飾り、パフェ仕立てでご用意いたします。

・柑橘香るガランティース 赤キャベツとイチゴのマリネ

鶏肉のガランティースに、甘酸っぱい赤キャベツと苺のマリネを添えました。柑橘やピンクペッパーの香りをお楽しみいただける一品です。

・プレーンスコーン

ベーカリーで焼き上げたスコーンに、苺のパウダーで香りづけたチョコレートを添えています。

<3 段目>

・ヴィーガンブーケサラダ イチゴのドレッシングで

ヴィーガン仕様に仕上げた色鮮やかなサラダをブーケスタイルで。苺とヴィーガンマヨネーズのドレッシングをかけてお召し上がりください。

・イチゴ色のフォカッチャ

ほんのりと苺が香る、ピンクのフォカッチャです。

・薫香をまとった魚介のカクテル

エビやイカに薫製の香りをつけ、菜の花とともにマヨネーズで和えました。

ご予約・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)

本館 1 階 「パークサイドダイナー」

提供時間 : 14:00~21:30 (ラストオーダー)

●^{ベリー ベリー パフェ}Very Berry Parfait

アイスクリームで作った真っ赤な苺が目を引き可愛い一品。

苺のコンフィチュールとバニラアイスで再現した大きな苺に、ミントのヘタをのせました。

フレッシュの苺や苺のムース、苺のコンフィチュール、生クリーム、グラノーラが層をなした、苺本来の甘味と酸味を存分に楽しめる一品です。ホワイトチョコレートで固めたグラノーラのトッピングが食感のアクセントになっています。

料 金 : 2,500 円 (消費税込、サービス料別)



●苺のパブロバ

オーストラリアやニュージーランドで親しまれるメレンゲ菓子“パブロバ”。苺のメレンゲの上に、苺のシャーベットとカスタードクリーム、生クリーム、苺やラズベリーを飾りました。

料 金 : 2,000 円 (消費税込、サービス料別)



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