



2020年（令和2年）11月17日

東京料理長 杉本 雄が考案  
フランス料理を野点弁当仕立てでご提供する

ことほ  
BENTO ～新春 寿 ぎの巻 2021～

場 所： 本館 17階 インペリアルラウンジ アクア  
期 間： 1月1日（金・祝）～ 1月31日（日）  
料 金： 15,000円（消費税込・サービス料別）  
※昼・夜各10食限定、前日15時までの予約制



新たな1年の幕開けにふさわしい、美味の宝箱

東京料理長 杉本 雄による BENTO の第2弾「BENTO ～新春 寿 ぎの巻 2021～」

帝国ホテル 東京は、料理長 杉本 雄が考案した、フランス料理を野点弁当仕立てでお楽しみいただく「BENTO ～新春<sup>ことほ</sup>寿ぎの巻 2021～」を、1月1日（金・祝）から31日（日）までの1ヵ月間限定で、本館 17 階 インペリアルラウンジ アクアにてご提供いたします。



いまや、日本文化の象徴として世界共通言語になっている“BENTO”。インペリアルラウンジ アクアの「BENTO」は、帝国ホテルならではのフランス料理を四季折々の海の幸、山の幸を織り込んで季節毎にお届けする、というコンセプトで2017年より販売をスタートしました。2020年1月には、東京料理長就任以降、数々の新しい試みに挑戦している杉本雄が、“BENTO”を杉本流の世界観で表現し、多くのお客さまにご好評をいただきました。

今回、シリーズ2作目となる「BENTO ～新春<sup>ことほ</sup>寿ぎの巻 2021～」では、“BENTO”の魅力のひとつと考えている“集合体の美しさ”を表現し、コース仕立てをイメージした、新春にふさわしいメニューとしてご用意いたします。一皿ずつご提供する通常のフランス料理とは異なり、さまざまなメニューが一堂に会するBENTOならではのプレゼンテーションや、宝箱の引き出しを一つ一つ開けていくような楽しさも味わっていただけます。ご親族や大切な方と過ごす新春の食事会におすすめてです。

概要は次の通りです。

## ■BENTO ～新春<sup>ことほ</sup>寿<sup>ことほ</sup>ぎの巻 2021～ 概要

宝箱を開ける時のようなときめきと、非日常の体験を楽しんでいただける仕掛けが  
りばめられた「BENTO ～新春<sup>ことほ</sup>寿<sup>ことほ</sup>ぎの巻 2021～」。キャヴィアのタルト、フォワグラの  
コルネットなど贅沢な食材を使用したアミューズや、お客さまご自身で仕上げる半熟  
卵のサラダ、新春らしくほんのりと和のテイストを加えたメインディッシュ 牛ショ  
ートリブのオリーブ煮。その他、箱を開けると現れる見た目も美しい3種の味わいのパ  
ンとバターや、彩り豊かな3種のデザートなど、料理長 杉本の遊び心あふれた計11  
品をご用意しました。



アミューズ

- ・キャヴィア 3種の表現で
- ・フォワグラのコルネット 黒トリュフ風味で

オードブル

- ・蟹と野菜のプレッセ
- ・蝦夷鮑の冷製
- ・オマール海老のブルーテ パルメザンクルート添え
- ・半熟卵のグラッセ サラダメイク (鮪のグリエ、アンチョビクリーム、フレッシュサラダ、パルメザンチーズ、じゃがいも、赤タマネギ、ケッパー、ハーブ)
- ・3種のブレッド (黒オリーブ・海苔・南瓜のブレッド) とバター (オリーブ、パセリ、サフラン)

メインディッシュ  
デザート

- ・牛ショートリブのオリーブ煮
- ・抹茶のテリーヌ
- ・柑橘類のコンフィ
- ・フレーズ シュール フレーズ

### アミューズ

濃厚なダブルクリームや帆立のクリーム、ハーブのサラダと併せてタルト生地のにせた3種類の異なる組み合わせで楽しむ「キャヴィアのタルト」と、黒トリュフ風味の「フォワグラのコルネート」をご用意します。幸せな味わいを存分に楽しんでいただきたいとの思いからキャヴィアをたっぷり使用、シャンパンと共に非日常の時間へと誘います。

### オードブル

蟹、蝦夷鮑といった贅沢な食材を使用した冷前菜と、オマール海老の温かいスープをご用意。なかでも、お客さまご自身でトッピングをカスタマイズし、高知県の地鶏「土佐ジロー」の半熟卵とハウレン草のグリーンソースと和えることで仕上がる「半熟卵のグラッセ・サラダメイク」は、杉本の遊び心あふれるメニューのひとつです。また、これらのメニューのために焼き上げた3種のブレッド（黒オリーブ、海苔、南瓜）と、それに合わせた3種のバター（オリーブ、パセリ、サフラン）でお召し上がりいただきます。

### メインディッシュ

牛ショートトリブのオリーブ煮（写真）は、隠し味に八丁味噌、仕上げには白味噌のクリームを加えることで、コクを引き出しました。器の蓋にはエストラゴンのペーストを入れた緑色のクロケットを添えています。



### デザート

粉類を一切使わないグルテンフリーにすることで最大限の軽さを求めた「抹茶のテリーヌ」（写真手前）は今回の杉本の自信作の一つ。フランス語でデザートを意味する“デセール”が、砂漠を意味する“デゼール”と語感が似ていることから、テリーヌの表面に砂漠の風紋を施してあります。ごく薄いチョコレートを一枚まとわせることで、しっとりとした口当たりの中にも歯ごたえを感じさせる丁寧な仕事が、味わい深さを引き立たせます。見た目がいちごにそっくりな「フレーズ シュール フレーズ」（写真奥右）は、ムース仕立てのショートケーキのようなデザート。果物をたっぷり使用した



「柑橘類のコンフィ」（写真奥左）とともに、美味の宝箱の締めくくりにあふさわしいデザートです。

場 所 : 本館 17 階 インペリアルラウンジ アクア  
期 間 : 2021 年 1 月 1 日 (金・祝) ~1 月 31 日 (日)  
提供時間 : 12 : 00~14 : 00 (L.O.)、17 : 30~20 : 00 (L.O.)  
料 金 : 15,000 円 (消費税込・サービス料別)  
※シャンパン 1 杯付き。  
※昼・夜 各 10 食限定、前日 15:00 までの事前予約制。

ご予約・お問い合わせ : 「インペリアルラウンジ アクア」 03-3539-8186 (直通)

**【帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄】**

1999 年に帝国ホテルに入社後、2004 年に退社し渡仏。ヤニック・アレノ、アラン・デュカスなど世界的な料理人のもとでシェフを務めた。

2012 年には、フランスで最高の権威を誇る料理コンクール「プロスペール・モンタニエ料理コンクール」で日本人初の優勝。また、シャンパーニュ・メゾンのテタンジェ社が開催する「ル・テタンジェ国際コンクール」フランス大会で優勝、インターナショナル大会で第 2 位を受賞。

2017 年に再入社し、宴会調理のシェフを経て、2019 年 4 月に東京料理長に就任。

