

2021年（令和3年）10月15日

東京料理長 杉本雄監修
おせち本来の食材に込められた思いや願いを
フランス料理仕立てで表現した

ふれんち おせち

ご予約開始日：11月15日（月）10：00より

価格：165,000円（消費税込）

場所：ホテルショップ「ガルガンチュワ」



東京料理長 杉本雄による「ふれんち おせち」

帝国ホテル 東京は、2022年の新春を祝う新作おせちとして、東京料理長 杉本雄が監修した「ふれんち おせち」を、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて発売いたします。おせちの定番食材を、フランス料理における技と独自の感性で調理したメニューを、フランス料理ならではの華やかな食材とともに、漆塗りの三段重箱に詰めてご提供いたします。(限定30セット販売、要予約、ご予約開始：11月15日(月)10:00より)



「ふれんち おせち」は、東京料理長 杉本雄がおせちを初めて監修した新商品です。「まめに働く」という意味をもつ黒豆や、「出世魚」とも呼ばれる鰯、腰が曲がるまで長生きすることを願う「海老」など、おせちの食材には、それぞれに特別な意味が込められていると言われております。「ふれんち おせち」では、杉本が帝国ホテルの歴代シェフから受け継いだ調理の技と自身の感性で、それらの食材をフランス料理仕立てにしてお届けいたします。さらに、キャビアやローストビーフなどといったフランス料理で親しまれている食材も加えて、華やかさを演出しました。

また、サステナブルな視点も意識し、おせちを詰める器には漆塗りの本格的な重箱を使用しております。おせちをお召し上がりいただいた後も末永くお使いいただけるほか、翌年も「ふれんち おせち」をご注文いただいたお客様には、今回の器を再利用して商品をお渡しすることも検討しています。このほか、調理過程で発生するじゃがいもの皮など、普段は使用する機会が少ない食品の部分を活用して作り上げた帝国ホテルオリジナルのフレーバーソルト「サステナブルソルト」を、ローストビーフの調味料としてご用意いたします。

また、毎年ご好評をいただいている「帝国ホテル 洋風おせち料理」も引き続き販売いたします。

概要は次の通りです。

□【新作】ふれんち おせち

東京料理長 杉本雄が縁起の良いとされる食材などをフランス料理仕立てにし、“おせち”本来の思いや願いを表現した「ふれんち おせち」を、漆塗りの三段重に詰めてご提供いたします。

価 格： 2名様用 165,000円(消費税込)(お重サイズ 24cm×16.5cm×3段)

ご注文方法： 店頭、お電話、またはインターネットでのご予約

http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/osechi_2022.html

ご予約期間： 11月15日(月)から12月24日(金)15:00まで

※30セット限定

お渡し日： 12月31日(金)

お渡し方法： 店頭でのお渡し (14:00~19:00) ※10月15日現在

※繊細な料理を詰めた商品のため、配送は承っておりません。

内 容： ※食材の都合等により、内容を変更する場合がございます。

【一の重】

- ・鶏ばて
- ・ふおわ・ぐら/黒豆
- ・信州さーもん/こんそめ
- ・帆立貝/柚子



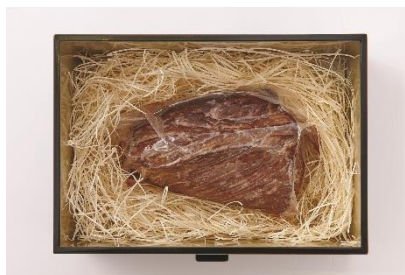
【二の重】

- ・伊勢海老/ろめいんれたす/西洋松露
- ・房州黒鮑/黄菊/西洋松露
- ・伊達巻/西洋松露
- ・鰯/牛蒡/昆布



【三の重】

- ・牛肉(ランプ) ろーすと
- ・マデラソース
- ・きゃびあ/ぶりに*
- ・サステナブルソルト(根菜)



*ぶりに(ブリニ) …そば粉入りのパンケーキ

※スプーンはセットに含まれておりません

【「ふれんち おせち」考案にあたって】

帝国ホテルの130年の歴史の中で受け継がれてきたフランス料理で表現したおせちで、みなさまの幸せや健康を願うとともに、新年を華やかに迎えていただきたいという想いを込めました。おせち本来の意味を大切にしつつ、すべての料理には、フランス料理の手法と味付けを取り入れて、帝国ホテル流にアレンジをしています。また、料理を作る上で大切にしている「自然の恵みを最大限に活かし、余すところなく使いきる」というフランス料理の精神のもと、サステナブルソルトや、繰り返しお使いいただけるオリジナルの重箱とともにご用意いたしました。



「ふれんち おせち」をお楽しみいただきながら、2022年のはじまりを和やかに過ごしいただけたら幸いです。

帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄

□帝国ホテル 洋風おせち料理

帝国ホテルで永く愛されてきた味をお楽しみいただける、毎年人気の洋風おせちです。国産伊勢海老のボイルや白だしで炊いた食感の良いあわび、肉厚で濃厚な味のたらば蟹などの贅沢な食材を使用した料理に加え、帝国ホテルの伝統料理「シーフードマリネ」をはじめとする洋風メニューの数々を、もみの木を使用した2段重に詰め合わせました。大小の2種類をご用意し、華やかな新年の席を彩ります。

価 格： 4～5名様用 59,400円（消費税込）（お重サイズ 29cm角×2段）
2～3名様用 43,200円（消費税込）（お重サイズ 20cm角×2段）

ご注文方法： 店頭、お電話、またはインターネットでのご予約

http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/osechi_2022.html

ご予約期間： 11月15日（月）～12月24日（金）15：00まで

お渡し日： 12月31日（金）

- お渡し方法：
- ・店頭でのお渡し (11:00~19:00)
 - ・配送 (東京 23 区内のみ、送料 1,100 円・税込)
- ※配送のご予約は店頭またはお電話のみで承ります。
- ※11:00~17:00 の間に順次お届けいたします。
- (時間指定不可)

内容：

洋風おせち料理 (4~5名様用)

【一の重】

- ・国産伊勢海老の冷製 姿飾り
- ・いくら ・子持ち昆布
- ・あわびの白だし煮 肝添え
- ・ホタテ貝の燻製
- ・シーフードマリネ
- ・丹波産黒豆煮 ・ピクルス ・金柑のコンポート
- ・百合根の甘露煮 ・竹の子の煮染め ・グリーンアスパラガス
- ・たらば蟹 ・キャビア



【二の重】

- ・パテ ドカンパーニュのパイ包み ・ブリオッシュ
- ・合鴨のリエット ・海老と白身魚のテリーヌ
- ・仔牛のテリーヌ ・ホタテ貝のテリーヌ ・合鴨のスモーク
- ・フォワグラのテリーヌとパン デピス*のミルフィーユ
- ・ドライフルーツ ・スモークサーモン 野菜のマリネ添え

*パン デピス…スパイスを使用したパン

洋風おせち料理 (2~3名様用)

【一の重】

- ・国産伊勢海老の冷製 姿飾り
- ・キャビア ・たらば蟹
- ・グリーンアスパラガス
- ・竹の子の煮染め
- ・パテ ドカンパーニュのパイ包み
- ・ドライクランベリー
- ・海老と白身魚のテリーヌ
- ・ホタテ貝のテリーヌ ・仔牛のテリーヌ ・合鴨のスモーク



【二の重】

- ・あわびの白だし煮 肝添え ・シーフードマリネ
- ・フォワグラのテリーヌとパン デピスのミルフィーユ
- ・ドライパイナップル ・ドライオレンジ
- ・スモークサーモン 野菜のマリネ添え

ご予約・お問い合わせ：ホテルショップ「ガルガンチュワ」

03-3539-8086 (10:00~19:00) ※10月15日現在