

2023年（令和5年）2月9日

人気の苺アフタヌーンティーは
新たなメニューをご提供

ストロベリータイム
「魅惑のStrawberry Time」
第2弾

本館17階 インペリアルラウンジ アクア 3月15日（水）から
本館中2階 オールドインペリアルバー 3月1日（水）から



桜の季節をイメージした苺のペストリーをお楽しみいただく「Afternoon Tea “苺”」

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）まで開催中です。

フェア第2弾として、新たに「オールドインペリアルバー」で3月1日（水）から苺を使用したオリジナルカクテルを提供するほか、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーは、3月15日（水）から新たなメニューでお届けいたします。

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 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

●Afternoon Tea “苺”

おいしい季節を迎えた苺を味わえるアフタヌーンティー第2弾は、華やぐ桜と“和”をテーマにしたペストリーがラインナップ。春の訪れを感じる可愛いスタンドに仕上げました。

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 : 3月15日（水）～ 4月30日（日）

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

その時期に最も美味しい3種類の苺をお楽しみいただくグラスデザートです。抹茶と和三盆のクリーム、苺のコンフィチュール、抹茶のスポンジ生地、レモンゼリーを重ねた層に3種類の苺をのせ、仕上げに桜が香るクランブルを飾りました。

<1 段目>

・ 苺と柚子のタルト

苺のタルトに柚子香るクリームを詰め、爽やかな味わいに仕上げました。

・ 苺と桜のダックワーズ

アーモンド風味のダックワーズで、苺と桜、白あんのクリームを挟みました。

・ 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”を苺でアレンジ。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。

・ SAKURA

ピンク色のグラデーションが可愛らしいクロワッサン。お酒に漬けた3種類のチェリー（マラスキーノに漬けたアマレナチェリー、キルシュに漬けたサワーチェリー、ブランデーに漬けたグリオットチェリー）の華やかな香りと、ざくざくとした生地の食感をお楽しみいただけます。



<2 段目>

・ Spring Green Smoothie

小松菜やバナナのグリーンスムージーに、スナップエンドウやセルフィーユを添え、春らしく仕上げました。

・ 魚介のヴェリーヌ ハイビスカスのジュレ

イカとホタテをクリームチーズであえたクリーミーな一品。きらきらと輝くハイビスカスジュレとシェリービネガーを効かせた野菜をアクセントにしました。

・ タルトフランベを桜色のフォカッチャで

フロマージュブラン、たまねぎ、ベーコンをのせてカリッと焼き上げる“タルトフランベ”を、桜色のフォカッチャで仕立てました。フロマージュブランと桜海老を飾ったフォカッチャは、カリカリとした食感もお楽しみいただけます。

・ 豚バラ肉のリヨン風 3種の赤い果実のラケ

ラードでじっくり火を入れた後、表面をカリッと焼き上げて旨味を閉じ込めた豚バラ肉は、苺、グロゼイユ、フランボワーズで作った甘酸っぱいソースとの相性が抜群です。

<3 段目>

・ 海老とアボカドのクレープ包み オマール海老のジュとマヨネーズソース

エストラゴン香るオマール海老のジュとマヨネーズのソースを塗ったクレープで、海老

とアボカドを巻き、苺と海老をトッピングしました。海老の旨味が詰まった一品です。

・ヴィーガンブーケサラダ トリュフ香るポムゴフレを飾って

苺や大葉、フルーツトマト、フリルレタスでヴィーガンスタイルに仕上げた色鮮やかなブーケサラダに、トリュフを香らせた「インカのめざめ」のチップスを添えました。苺のドレッシングでお召し上がりください。

・プレンスコーン

ホテルの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つけたチョコレートを添えました。

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)

本館中 2 階 「オールドインペリアルバー」

バーテンダーによる、苺を使ったオリジナルカクテルを、月替わりでご用意いたします。

期 間 : 3月1日(水)～4月30日(日)

提供時間 : 11:30～23:30(ラストオーダー)

料 金 : 3,190円(消費税込、サービス料別)

<3月>

●Strawberry Snow

ジンをベースに紅と白の苺を使用し、“雪”をイメージした砂糖をグラスの縁にあしらった甘酸っぱいカクテルです。



<4月>

●&flora (アンドフローラ)

苺をふんだんに使用した純米大吟醸のフローズンカクテルです。フローラは春の女神の名前。グラスの中で咲き誇る花々が春の陽気に誘います。



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

この他にも、本館1階「ランデブーラウンジ・バー」では、東京料理長 杉本雄監修のケーキ「Fraise Fraise Fraise」（写真左）、本館1階「パークサイドダイナー」では、苺のパフェ「Very Berry Parfait」（写真右）をご提供中です。

詳細は公式ホームページをご参照ください。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/strawberry_time_2023.html

