



2021年（令和3年）3月31日

料理の名脇役の「塩」を主役にしたレストラン横断企画

## 「塩」の世界

- 期間： 5月1日（土）～ 6月30日（水）  
場所： 本館17階 「インペリアルバイキング サール」  
本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」  
本館1階 「ランデブーラウンジ」  
本館中2階 「オールドインペリアルバー」

塩がテーマの料理やカクテル、国内各地の塩が楽しめるアフタヌーンティーをご用意。塩から健康や環境問題を考えるセミナーも開催。



人気のアフタヌーンティーも塩をテーマに。「アフタヌーンティー～SH10～」

帝国ホテル 東京は、ホテル内のレストラン、バー・ラウンジ4店舗で、塩をテーマにした料理やスイーツ、カクテルを提供する横断企画「『塩』の世界」を、5月1日（土）から6月30日（水）まで開催いたします。



料理に最も欠かせない調味料である「塩」。普段は美味しさを引き立てる脇役と言える存在の塩ですが、今回は塩を主役にその美味しさを考え、奥深い塩の世界・楽しみ方をご紹介します。

店名にラテン語の「塩（サル）」を含む「インペリアルバイキング サール」では、ブフェ料理の一部に東京料理長の杉本 雄が考案したメニューを織り交ぜ、塩の魅力を紐解くメニューの数々を新たにお届けいたします。「インペリアルラウンジ アクア」では、日本の様々な地域の「塩」の特徴を活かしたアフタヌーンティーをご提供するとともに、健康やサステナブルな観点から「塩」の新たな一面を発見していただく機会として、杉本と一般社団法人日本ソルトコーディネーター協会 代表理事の青山志穂氏によるサロン&ワークショップも開催します。

また、「ランデブーラウンジ」「オールドインペリアルバー」では、塩を使ったカクテルをご用意します。

（東京料理長 杉本 雄）

今回「塩」をテーマに企画を考えたいきっかけは、身近な存在である「塩」には、未だ知らない大きな可能性を感じているからです。この企画での料理を通じて、あらためてお客さまと学ぶ機会にしたいと思っています。一般的に「塩」を過剰に摂取することはからだに良くないことだと言われることも多い昨今ですが、一方で塩に含まれるミネラル分はからだを作る上で、とても重要な栄養素の一つです。天然の塩を見つめなおし、その地域性や製造者の想いなど、奥深いストーリーに想いを馳せる。



そこから「塩」を考えると地球環境が見えてくるかもしれないです。

フランス料理において、フランス語で「塩で火を入れる」という言葉もあるくらい、「塩」は味付けとしてだけでなく、貯蔵法としても広く使われてきました。

ぜひ、私たちが考える「塩」の可能性や魅力を美味しい時間と共にお楽しみください。

詳細は次の通りです。

## 「塩」の世界 概要

期 間 : 2021年5月1日(土)～6月30日(水)  
実 施 店 舗 : 本館17階「インペリアルバイキング サール」  
本館17階「インペリアルラウンジ アクア」  
本館1階「ランデブーラウンジ」  
本館中2階「オールドインペリアルバー」

### 本館17階 インペリアルバイキング サール

期間中、ブフェ料理の一部に、東京料理長の杉本雄が考案した「塩」がテーマのメニューを織り交ぜて展開いたします。

#### ◆豚ロース肉 深谷ねぎ カカオの香りの岩塩包み (写真上)

東京料理長の杉本が考案したメニューです。香りよくあぶった深谷ねぎと、豚肩ロースを、ハーブと一緒にカカオ入り岩塩生地で包んでオーブンで焼き上げます。岩塩が引き立たせるジューシーな肉の旨味と肉厚でやわらかな深谷ねぎの絶妙なマリアージュをお楽しみいただける一品です。

深谷ねぎ、オリーブオイル、卵と合わせた「深谷ねぎのオイル」と共に、お客さまの目の前で仕上げでご提供いたします。



他にも、トリュフ塩を使った前菜や塩麹クリームソースを添えたチキンも登場。

さまざま種類の塩に合わせた料理をお楽しみください。

営業時間と料金 : ・ランチ 11:00～15:00 (13:30 最終入店時刻)  
平日 8,800円 お子様 5,300円  
土日 11,000円 お子様 6,600円  
・ディナー 17:30～21:00 (19:00 最終入店時刻)  
平日 12,100円 お子様 7,300円  
土日 14,300円 お子様 8,600円

- ※お子様料金は、4～12歳
- ※いずれも消費税込、サービス料別
- ※ご利用時間には制限がございます。
- ※営業時間は、3月31日現在

お問い合わせ・ご予約： インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187(直通)  
ご予約はWEBからも承ります。

毎週月曜日ディナータイムは、“エコマンデー”と題し、地球環境に配慮したグリーン電力を使用して営業しております。月曜日の夜にご来店の方には、エコ活動にご参加いただいた特典をご用意しております。



## 本館 17 階 インペリアルラウンジ アクア

「インペリアルラウンジ アクア」では、日本のさまざまな地域の塩を引き立たせるアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。さらに、健康やサステナブルな観点から塩の新たな一面を発見していただくとともに、塩のセルフブレンド体験もできるセミナー『「塩」の魅力 サロン&ワークショップ』も開催いたします。

### ◆アフタヌーンティー～SHIO～

塩の魅力を最大限引き出したアフタヌーンティー。塩の使用量は1食あたり1.37g（お好みで加える「トッピング塩」とお飲み物は除く）で、厚生労働省が定める摂取基準1食あたりの塩分摂取量2.16g（1日3食として試算）を下回っています。塩にまつわる秘密を紐解きながら楽しむ午後のひとときをお贈りします。

\*「日本人の食事摂取基準 2020 年版」によると、男性は7.5g未満、女性6.5g未満を基準としています。



### ウェルカムドリンク

・八丈フルーツレモンウォーター ※八丈島のレモン

大きさが通常のレモンの2倍ほどある八丈フルーツレモンは、樹上で完熟させるため果皮の糖度が増し、皮まで丸ごと食べられます。その八丈フルーツレモンを贅沢に塩漬けし、炭酸水を合わせた爽やかなドリンクでアフタヌーンティーがスタートします。

## 上段

★のメニューにはトッピング塩を添え、お客さまご自身でお好みの塩味に仕上げただけです。

- ・マンゴーモチと八丈フルーツレモンのジュレ

※八丈島のレモンと塩

大福をイメージしたマンゴーソルベ入りのマンゴーモチをレモンジュレの中に入れ、塩レモンをトッピング。見た目も味も舌触りもなめらかでひんやり爽やかな一品です。



- ・★黒糖バナナサンド ※沖縄の塩

サクサクの黒糖のサブレに、挟んだバナナクリームがマッチする一品。お好みでトッピングする沖縄の塩はミネラルを豊富に含み、優しい甘味をさらに引き出します。

- ・ルーージュ～葉桜～ ※桜の葉の塩漬け

赤く色づくチョコレートで、桜の葉の塩漬けで香りと味をつけたマスカルポーネのムースを包みました。中には、アクセントに甘酸っぱいフランボワーズとルバーブのコンフィを入れています。見た目の端正なフランス菓子とは一転、まるで和菓子を食べているかのような香りと味わい、食感は、まさに新感覚。五感で味わっていただきたい一品です。

- ・★抹茶のポップオーバー\*

抹茶が鮮やかなポップオーバー。ホワイトチョコレートと塩を粉末状にして焼き上げ、塩味を引き出したオリジナルの“チョコレート塩”とホイップクリームをお好みでつけてお召し上がりいただくと、甘味と塩味の両方をお楽しみいただけます。

\*ポップオーバー：エッグバターで作る軽いロールパン。

## 中段

- ・ローズマリー香る ポークブーランジェール

ジャガイモや玉ねぎと一緒にオーブンで焼いた豚は、野菜の優しい甘みがしみ込み、柔らかな味わいにローズマリーが香ります。

- ・野菜の冷製ポタージュ 藻塩添え ※淡路島の藻塩

ほうれん草で色付けした野菜の冷製ポタージュ。海藻を使った緑色のオリジナル

ブレンド塩でグラスのふちを彩りました。

#### 下段

・塩麴チキンの塩パンサンド ※淡路島の藻塩

真空調理で柔らかくした塩麴チキンにオリーブオイル、タイムで香りづけし、塩パンにはさみました。

・真鯛のパイ包み焼き ※淡路島の藻塩

海藻のうまみ成分が含まれる藻塩は魚介の旨味を引き立たせます。淡路島の藻塩を使い、真鯛の美味しさをたっぷりとお届けします。

・スモークサーモンとポテトサラダのサンドイッチ

ホールウィート(全粒粉)パンを使用し、スモークサーモン、ポテトサラダ、トレビス\*を挟んでいます。

\*ビタミンが豊富な赤紫色をしたチコリーの仲間

#### ベーカリー

・プレーンスコーン

・塩キャラメルブリオッシュタルト ※小笠原の塩

小笠原の塩を使った、まろやかな塩キャラメルクリームブリオッシュです。パッションフルーツがほのかに香る一品です。

料 金 : 7,150 円 (消費税込、サービス料別)

提供時間 : 12:00~17:00 (ラストオーダー) ※3月31日現在

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)

### ◆「塩」の魅力 サロン&ワークショップ

アフタヌーンプレートをお召し上がりいただきながら、料理と塩について、健康に関してだけでなく、サステナブルな観点からも考えていきます。さらに、ご自身でブレンドするオリジナルソルト作りをお楽しみいただけます。

日 時 : 6月10日(木) 14:00~16:00

6月16日(水) 14:00~16:00

※各日20名様限定

場 所： 本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」個室  
参加費： 15,000 円（アフタヌーンプレート、オリジナルソルトのお土産付き）  
内 容： 前半は、塩の魅力を知り尽くした塩の第一人者、青山志穂さんを迎え、  
塩の魅力を健康と美容にも絡めてお話しいたします。  
後半は、“サステナブル”をテーマに東京料理長の杉本雄とオリジナル  
ソルトを作るワークショップを行います。

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)

予約方法： 4月27日（火）10時より電話にて受付開始

#### ▼青山志穂 プロフィール

一般社団法人日本ソルトコーディネーター協会 代表理事

慶應義塾大学卒業後、大手食品メーカーにて商品開発に従事したのち、  
塩の専門店を運営する企業に入社。事業拡大や商品開発、日本初となる  
塩に関する社内資格制度の立ち上げの責任者を務める。  
塩の正しい知識と魅力の啓蒙を目的として、2012年に独立し、同協会を  
設立。「ソルトコーディネーター」資格制度を立ち上げる。  
多数のメディア出演やセミナー、レストランシェフとのコラボレーショ  
ンなど、多岐にわたり塩の魅力を伝える活動を行う。  
代表著書に「日本と世界の塩の図鑑」（あさ出版）など。



#### 【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。  
SDGs（持続可能な開発目標）、フードロスに対する関心も高く、食における帝国ホテルでの  
サステナブルな取り組みを推進しています。



## 本館1階 ランデブーラウンジ

塩を使ったカクテルとノンアルコールカクテルの2種類をご提供いたします。

### ◆「塩」檸檬サワー

#### 蜂蜜「塩」檸檬スカッシュ

皮まで美味しい八丈フルーツレモンは甘みも強く、その甘みを同じ八丈列島の青ヶ島の塩が引き立てます。丸ごと凍らせたレモンを氷代わりにグラスに入れた、カクテルとノンアルコールカクテルをご用意しました。

カクテルは八丈フルーツレモンに合わせて八丈島の焼酎「情け嶋」を使用、ノンアルコールカクテルにはレモン・塩と相性の良い蜂蜜を加えました。



料 金 : (消費税込、サービス料別)

- ・「塩」檸檬サワー (写真左) 1,980 円
- ・蜂蜜「塩」檸檬スカッシュ (ノンアルコール 写真右) 1,750 円

提供時間 : 11:00~20:30 (ラストオーダー) ※3月31日現在

お問い合わせ : ランデブーラウンジ 03-3539-8045

## 本館中2階 オールドインペリアルバー

塩で彩ったカクテルを月替わりでご提供いたします。

### ◆5月 Green Healing (写真右)

美容に良いとされるキウイにリラックス効果が期待されるベルガモットリキュールを合わせ、かすかな酸味のあるハイビスカスソルトで彩りました。5月の誕生石「エメラルド」を思わせる、癒しのカクテルです。



料 金 : 2,640 円 (消費税込、サービス料別)



◆6月 Nordic～北欧からの便り～（写真左）

日本では6月から旬を迎えるブルーベリーは、北欧が名産地。そのブルーベリーを北欧のウォッカと合わせました。グラスのふちを飾る金箔入りの塩が甘さを引き立てながらも、きりっと味を引き締める華やかなカクテルです

料 金 : 2,640 円（消費税込、サービス料別）

提供時間 : 15:00～20:30（ラストオーダー）※3月31日現在

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