

2023年（令和5年）10月4日

帝国ホテルのアフタヌーンティーで初となるチャリティー企画

## ハートフルアフタヌーンティー

11月1日（水）～2024年1月14日（日）

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」



ホリデーシーズンに贈る、心温まるアフタヌーンティー  
『ハートフルアフタヌーンティー』

帝国ホテル 東京は、ホリデーシーズンに贈るアフタヌーンティー『ハートフルアフタヌーンティー』を、11月1日（水）から2024年1月14日（日）まで、本館17階「インペリアルラウンジ アクア」でご提供いたします。



『ハートフルアフタヌーンティー』は、一年の締めくくりと始まりに、ささやかな社会貢献につながる心温まるアフタヌーンティーを届けたいとの思いから、売上の一部を日本赤十字社、国境なき医師団、一般社団法人 JEAN のうち、お客様のご希望の団体に寄付するほか、食の多様性をはじめ SDGs への取り組みを推進する帝国ホテルらしさをちりばめたメニューで構成いたしました。

概要は次の通りです。

## ■ハートフルアフタヌーンティー

“ハートフル”をテーマにホリデーシーズンを楽しむアフタヌーンティー。一年の締めくくりと始まりは、みなさまに温かな気持ちになっていただけるようなアフタヌーンティーをお届けしたいとの思いを込め、“ハートフル”をテーマにいたしました。初めてアフタヌーンティーでのチャリティー（売上の一部を寄付）を行うにあたり、お客様が寄付先（日本赤十字社、国境なき医師団、一般社団法人 JEAN）をお選びいただけるようにいたしました。

また、季節の食材をふんだんに使用したスイーツ、温かなパイ包みなどのメニューで華やかさを演出したほか、食の多様性をお楽しみいただける工夫やフェアトレードのチョコレートの使用、食材を無駄なく活用するなど、様々な形で“ハートフル”を体現しました。

場 所 : 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

提供期間 : 11月1日（水）～2024年1月14日（日）

提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金 : 平日9,200円、土日祝9,800円 ※サービス料・消費税込

メニュー : 次ページの通り

URL [https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other\\_plan/plan/heartful\\_afternoontea.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/heartful_afternoontea.html)

<スペシャルデザート>

### フルーツ・フィオーレ マリトッツォ風

ショートケーキの端の部分の部分を余すことなく、たっぷりの生クリームと共にパン・オ・レ生地に挟みました。

“フィオーレ”はイタリア語で“花”の意味。苺やラズベリー、食用花を飾り、可愛らしく仕上げたスペシャルデザートです。



<1段目：デザート>

### 青リンゴのムース

冬の食材・リンゴをふんだんに使用した、青リンゴのような見た目が印象的なムースです。リンゴとライムのコンポートとコンフィチュールをリンゴのムースで包み、爽やかな味わいに仕上げました。



### 苺のパブロバ

ピンク色のメレンゲに苺のガナッシュクリームとフレッシュな苺をトッピングし、花のように仕立てました。メレンゲのサクサクした食感と濃厚なクリームが良く合う一品です。

### ユズドル

イギリスのティータイムの定番「レモンドリズルケーキ」を柚子でアレンジしたヴィーガンケーキです。アーモンド生地に柚子を混ぜた豆乳クリームを挟み、外側を豆乳クリームとココナッツファイフで包みました。

### ブリオッシュ・イヴェール

サブレ生地にココアのブリオッシュをのせ、中にチョコレートのガナッシュを詰めました。フェアトレード認証のチョコレートを一部に使用しており、ブリオッシュ生地の柔らかな食感とサブレ生地のサクサクした食感、それぞれの違いを楽しめます。ブリオッシュ生地で作ったオーナメントと、ガナッシュ、カカオニブ、アラザンをトッピングし、愛らしくもシックな佇まいに仕上げています。

<2 段目：スコーンとセイボリー>

### ヴィーガンスコーン

アーモンドミルクとココナッツミルク、ココナッツオイルを原料としたヴィーガンバターを使用した、やさしい味わいのスコーンです。

### バナナと黒豆きな粉の豆乳スムージー

100%植物由来のスムージーです。カリウムや食物繊維を含むバナナや、血行促進・抗酸化作用があるといわれるビタミンEを多く含む豆乳、たんぱく質が豊富なきな粉、ミネラル豊富なメープルシロップを組み合わせ、やさしい甘さの1杯です。



### オマール海老のムースと生姜を香らせた白ワインのジュレ

白ワインで作った生姜香るジュレに、オマール海老の濃厚なムースを重ねた1皿。いくらかと色鮮やかな花を飾り、華やかに仕上げました。

### フランス産シャテーニュとクリームチーズ

砂糖と蜂蜜でコクを増したクリームチーズに、ベーコンとフランス産のシャテーニュ（栗）を合わせた、味わいも食感も楽しい一品です。パン・オ・ルヴァンのバゲットとともに召し上がりいただきます。

<3 段目：セイボリー>

### ビーフシチューのパイ包み焼き

じっくりと時間をかけて煮込んだビーフシチューにパイ生地で蓋をした、この時季におすすめの温かいメニューです。ゴロゴロ入ったお肉とコクのある味わいをお楽しみいただけます。



### クロックムッシュ

W・E Bread\*を使用したクロックムッシュです。ハムとグリュイエールチーズを、白い食パンと人参のピューレを入れて作った食パンの2色のW・E Breadで挟んだ、食べ応えのある一品です。

\*W・E Bread…東京料理長 杉本 雄を中心に、「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発された、従来と比べて耳までしっとりとした食感が特徴の食パンです。

### グリーンサラダ ビーツのヴィネグレット

レタスや紅芯大根、キュウリの入ったグリーンサラダに、ビーツと蜂蜜を加えたフレンチドレッシングをかけてお召し上がりいただきます。

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

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperial\\_aqua/](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperial_aqua/)

#### 【寄付先について】

##### ①日本赤十字社

赤十字は、アンリー・デュナン(スイス人: 第一回ノーベル平和賞受賞者)が提唱した「人の命を尊重し、苦しみの中にいる者は、敵味方の区別なく救う」ことを目的とし、世界 191 の国と地域に広がる赤十字・赤新月社のネットワークを生かして活動する組織です。

日本赤十字社はそのうちの一家であり、西南戦争における負傷者救護で初めての活動を行って以来、国内外における災害救護をはじめ、苦しむ人を救うために幅広い分野で活動しています。

<https://www.jrc.or.jp/>

##### ②国境なき医師団

国境なき医師団は、民間で非営利の医療・人道援助団体です。紛争地や自然災害の被災地、貧困地域などで危機に瀕した人びとに、独立・中立・公平な立場で緊急医療援助を届けています。現在、世界 75 の国と地域で、医師や看護師をはじめ約 4 万 9,000 人のスタッフが活動(2022 年実績)。1971 年にフランスで設立し、1992 年には日本事務局が発足しました。

<https://www.msf.or.jp/>

##### ③一般社団法人 JEAN

海洋ごみ問題を解決してごみのない健やかできれいな海を未来に残すために、1990 年から活動を続けている非営利の環境 NGO です。

<http://www.jean.jp/>