

2019年（令和元年）11月29日

チョコレートのタイム 魅惑の“Chocolate Time”

初開催

チョコレートを使ったデザートフェア

期間：1月6日（月）～2月29日（土）



「魅惑の“Chocolate Time”」でご提供する
『ショコラ アフタヌーンティー ※写真は2名様分』（左）、
『ベリーベリーチョコレートクレープ』（右上）、ケーキ『ルビー ローズ フレーズ』（右下）

帝国ホテル 東京は、2020 年の幕開けに、シェフ ショコラティエの市川幸雄による「魅惑の“Chocolate Time”」を1月6日（月）から2月29日（土）まで館内のレストラン、バー・ラウンジ4店舗でお届けいたします。



「魅惑の“Chocolate Time”」は、帝国ホテル 東京の初の試みとして、シェフ ショコラティエの市川幸雄によるチョコレートデザートを、館内のレストランおよびバー・ラウンジ（インペリアルラウンジ アクア、ランデブーラウンジ・バー、パークサイドダイナー、嘉門）で約2か月間にわたってご提供いたします。市川は、ホテルのシェフ ショコラティエとしてチョコレートの奥深い世界をより多くの人にご体験いただきたいという想いから、今回企画の開催に至りました。

メニューは店舗ごとに考案し、それぞれに違った“チョコレートデザート”を味わっていただけます。

詳細は次の通りです。

【シェフ ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでチョコレート作りの修業を経て、2001年に帝国ホテル入社。洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表として出場し優勝。その他にもさまざまな大会で賞を受賞。



「魅惑の“Chocolate Time”」概要

期 間 : 1月6日(月)～2月29日(土)

ロイヤルラウンジ アクア (本館 17階)

● ショコラ アフタヌーンティー

時 間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 4,950円 ※消費税込、サービス料別

内 容 : 香り高い英国産「チョコレートティー」のウェルカムティーから始まり、チョコレートの味わいを比べながら、その魅力を存分にお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

3段トレイの最上段は、ダーク、ミルク、そして第4のチョコレートと呼ばれるルビーチョコレートを使った5種のデザートを揃えました。

「それぞれの香りや味わい、食感を食べ比べ、ご堪能いただきたい」という想いを市川は込めています。

ホテルメイドのココアのフォカッチャをはじめとしたセイボリー、チョコレートスコーン、そして締めくくりにはこのアフタヌーンティーのためにご用意するグラスデザートと、チョコレートの奥深い魅惑的な世界を味わうことのできるアフタヌーンティーとなっています。

<ウェルカムティー>

- ・英国産チョコレートティー

<1段目 デザート各種>

- ・シュー ア ラ クレーム オ ショコラ
- ・サンファリーヌ*1
- ・マカロン オ ショコラ
- ・カカオショコラ ルビー*2
- ・ボンボン ショコラ アマンド

<グラスデザート>

- ・シェフ ショコラティエ 市川幸雄のスペシャリテ
軽い食感のチョコレートムース フレッシュオレンジとコーヒークリーム

<2段目>

- ・ローストビーフといんげんのサラダ仕立て
- ・シーフードグラタン

<3 段目>

- ・トルティーヤのサーモンロール
- ・ココアフォカッチャの梅肉とチキンサラダサンドイッチ
- ・ハムと野菜のサンドイッチ

<スコーン>

- ・スコーン (チョコレート)
- ・スコーン (プレーン)
- ・ストロベリージャム、クロテッドクリーム、はちみつ

*1 小麦粉を使用していないブラウニーのような菓子

*2 市川が考案した「カカオショコラ」の期間限定フレーバーで、2019年に発売をして好評いただいた商品。コロンビア産のカカオ豆を丸ごと一粒キャラメルで飴がけして、ヨーグルト風味のルビーチョコレートでコーティングしている。

□本館1階ロビー 「ランデブーラウンジ・バー」

「光の壁」の巨大アートと吹き抜けの明るく開放的な雰囲気が印象的なメインロビーにある「ランデブーラウンジ・バー」では、ホワイトチョコレートとルビーチョコレートを組み合わせた新作ペストリーや、夜はピアノの生演奏が流れる落ち着いた雰囲気の中で、ウイスキーと大人のフレーバーのボンボン ショコラとのマリージュをバータイム限定でお届けいたします。

●ペストリーセット 新作「ルビーローズフレーズ」

時 間 : 11:00~22:30 (ラストオーダー)

料 金 : 2,500円 ※消費税込、サービス料別

内 容 : 雪をイメージした、バラの香りをまとったホワイトチョコレートムースのケーキ「ルビーローズフレーズ」を、お飲物とセットでご提供いたします。複雑かつ繊細な風味と食感が楽しいこのデザートは、さくさくのクレープ生地に仕上げたルビーチョコ

レートとアーモンド風味のスポンジ生地、3種類のベリー(苺、木苺、野苺)のコンフィチュールを重ね、さらにホワイトチョコレートムースで包みました。バラの花びらとラズベリー、ホワイトチョコレートのあしらいが美しさに華を添えています。ホワイトチョコレートのなめらかな口どけと、サクサクした食感を、ピンク色の彩り美しいルビーチョコレートソースとともにご堪能ください。



●4種のボンボン ショコラ

- 時 間 : 18:00~25:00 (ラストオーダー)
- 料 金 : 1,500円 ※消費税込、サービス料別 ※1日5食限定
- 内 容 : ウイスキーによくあう大人なフレーバーのボンボン ショコラ4種類を、バータイム限定でご提供いたします。ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売している「ボンボン ショコラ」から厳選し、ウイスキーにあうチョコレート3種類(ビター、ジャンドウジャ、アプリコットジンジャー)に、スペシャルショコラとして、ビターチョコレートのガナッシュに刻みトリュフを練りこんだ香り高い「トリュフチョコレート」を加えました。ウイスキーとのペアリングもお楽しみいただけます。
(ウイスキーは別料金です)

□本館1階「パークサイドダイナー」

パークサイドダイナーでお贈りする「魅惑の“Chocolate Time”^{チョコレート タイム}」は、温かいスイーツと冷たいスイーツの2種をお届けいたします。

●チョコレートアップルサンデー

- 時 間 : 14:00~23:00 (ラストオーダー)
- 料 金 : 1,300円 ※消費税込、サービス料別
- 内 容 : パークサイドダイナーで人気の高いサンデーに、冬が旬のりんごとチョコレートをを使用したこのシーズンだけのサンデーが登場。りんごのコンポートとチョコレートのスポンジケーキに、チョコレートアイスクリーム、チョコレートシュークリームを合わせ、スライスしたりんごとベリー類をあしらった食べ応えのある新作です。アールグレイティー風味のチョコレートソースをかけて味の変化も楽しめる一品となっています。



●ベリーベリーチョコレートクレープ

- 時 間 : 14:00~23:00 (ラストオーダー)
- 料 金 : 1,900円 ※消費税込、サービス料別
- 内 容 : ご好評をいただいているクレープの新作は、ココアをベースにしたそば粉入りクレープ生地にカスタードクリームを重ね、苺の王様あまおうや野苺、ラズベリー、ブラックベリー、あまおうのソースとアーモンド、ピスタチオをたっぷりのせました。キャラメルソースとチョコレートアイスクリーム、ホイップクリームの3種のトッピングとともに、好みのスタイルでお召し上がりいただきます。



□本館 17階 鉄板焼「嘉門」

●シェフ ショコラティエと名誉唎酒師のコラボレーションによるグラスデザート 「貴醸酒のグラニテ〜ホワイトチョコレートとカカオパルプのマリアージュ〜」

- 時 間 : ディナー 17:30~21:30 (ラストオーダー)
- 料 金 : ディナー料金に含まれる
- 内 容 : 「嘉門」ではお食事後にデザートコーナーに移動していただき、趣向を凝らしたデザートをお好きなだけ召し上がっていただいています。

その“選べるスイーツ”のひとつとして、
シェフ ショコラティエ 市川幸雄と、

当社のソムリエで「名誉唎酒師」でもある松本隆と一緒に考案したグラスデザート「貴醸酒のグラニテ〜ホワイトチョコレートとカカオパルプのマリアージュ〜」をディナータイムにご提供いたします。

ホワイトチョコレートにあう日本酒として松本がセレクトしたのは、岩手県産「南部美人」の貴醸酒*1「ルキオラ (Luciola)」。



ルキオラにホワイトチョコレート、カカオパルプ*²をあわせたムースに、苺とグレープフルーツとカカオパルプのピューレをあわせた絶妙なソースを重ねました。さらにルキオラが効いたグラニテと苺のシャーベットをたっぷりとのせ仕上げました。鉄板焼の後にさっぱりと召し上がれるこの冬イチオシのデザートです。

*¹ 通常の日本酒と製法が異なり、より芳醇な甘みととろみがある日本酒

*² カカオの実の内側にある綿状の果肉。酸味が特徴で、一つのカカオポッドから約3%しか取れない希少な綿の部分です。