

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年(平成26年)12月18日

【開業125周年記念企画】

寒い季節に召し上がっていただきたい
温かいスープや煮込み料理などを期間限定でご提供

『冬のあったかメニュー』

期 間： 2015年1月5日(月)～2月24日(火)

場 所： 帝国ホテル 東京 本館1階 「パークサイドダイナー」



帝国ホテル 東京 『冬のあったかメニュー』

帝国ホテル 東京は、開業 125 周年記念企画として、伝統のスープやシチューなどの温かいお料理やデザートを期間限定でご提供する『冬のあったかメニュー』を、本館 1 階のオールデイダイニング「パークサイドダイナー」で、2015 年 1 月 5 日（月）から 2 月 24 日（火）まで開催いたします。



『冬のあったかメニュー』では、寒い季節にこそお召しあがりいただきたい温かい料理 8 品と、デザート 3 品をご提供いたします。

料理は、毎年冬に必ずご提供している帝国ホテル伝統の「オニオングラタンスープ」や「ホテル特製ビーフシチュー ヌードル添え」に加え、スペインのオイル煮込み料理「小海老 蛸とマッシュルームのアヒージョ」や、ピザ生地にとマトソースとチーズを詰めて焼きあげたイタリア料理「カルツツオーネ 生ハムとルーコラ添え」をご用意しています。また、伝統のメニューをアレンジしてご提供する「エスカルゴと茸のクリーム煮 パイ包み焼き 香草風味」は、深めの器にエスカルゴと茸のクリーム煮を入れて香草入りのバターをのせ、パイ生地です蓋をして焼き上げた料理です。パイを崩した瞬間、立ち上る香りをお楽しみいただけます。

デザートにも、アイスクリームに温かいフルーツソースをかけてご提供する「ブルーベリー ジュビリー」などをご用意しています。

『冬のあったかメニュー』の概要は次の通りです。

■ 『冬のあったかメニュー』 概要

- 期 間 : 2015 年 1 月 5 日（月）～2 月 24 日（火）
- 場 所 : 本館 1 階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」
- 時 間 : 11:00～23:00（ラストオーダー）
- お問い合わせ : 「パークサイドダイナー」 TEL. 03-3539-8046(直通)
- メニュー : 帝国ホテルの伝統のスープやシチュー、パイなど、温かいお料理やデザートを期間限定でご提供いたします。※消費税込、サービス料別

●オニオングラタンスープ

1,300円

餡色になるまで炒めて甘味を引き出した濃厚な玉ねぎのスープに、香りのよいグリュイエールチーズをかけ、グラタン仕立てにした冬の定番メニューです。保温性の高い厚手のスープボウルに入れてご提供します。

●小海老 蛸とマッシュルームのアヒージョ

2,300円

ニンニクをきかせたオリーブオイルで、小海老、蛸のほか、マッシュルーム、じゃがいも、ブロッコリーを煮込んだスペイン料理です。具材のうまみが溶け込んだソースも味わっていただけるよう、バゲットの薄切りを添えてご提供します。

●カルッツオーネ 生ハムとルーコラ添え

2,500円

ピザ生地の中に、たっぷりのモッツァレラチーズと、バジルやオレガノで風味をつけたトマトソースを詰め、オーブンで焼き上げました。生地の中からとけ出す熱々のチーズをお楽しみいただけます。イタリア産の生ハムと、ルーコラを添えてご提供します。

●シーフードドリア

2,600円

ディナータイムの人気メニューを、ランチタイムにもご提供いたします。蟹入りのトマト風味のライスに、魚介をベースとしたクリームソースをかけ、帆立、海老、チーズをトッピングしてオーブンで焼き上げた、大人向けのドリアです。

●エスカルゴと茸のクリーム煮 パイ包み焼き 香草風味

2,800円

スープボウルに、白ワインやブイヨンで調味したエスカルゴとたっぷりの茸(エリンギ、しいたけ、マッシュルーム)のクリーム煮を入れ、ニンニクと香草を入れたバターを載せて、パイ生地ですたをして焼き上げたお料理です。パイを崩した瞬間、立ち上る香りをお楽しみいただけます。

●ホテル特製ビーフシチュー ニードル添え

3,500円

毎年冬にご提供している伝統のメニューです。牛肉をデミグラスソースとフォンドボーで煮込んだコクのあるシチューに、マッシュルーム、小玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、ブロッコリー、グリーンピースをあわせました。平打ちのパスタを添えてご提供する、ボリュームたっぷりの一品です。

● **ブイヤベース マルセイユ風**

3,700 円

旬の味覚・あんこうや、鯛、帆立、海老、ムール貝といったシーフードを、ポロねぎやサフランとともにトマト風味の出汁で煮込みました。魚介だけでなく、旨味のとけ出したスープも一緒にご堪能いただけます。南仏・マルセイユ風に、ニンニクの香りのソース「ルイユ」を添えてご提供します。

● **牛バラ肉と大山鶏もも肉のポトフ クリームレフォール添え**

3,700 円

じっくりと時間をかけて煮込んだ牛バラ肉と大山鶏に、小玉ねぎやじゃがいもなどの野菜をあわせたモダンなスタイルのポトフです。西洋わさび（ホースラディッシュ）入りのクリームと一緒にお召し上がりいただきます。

● **アップルパイ アラモード**

1,300 円

● **ブルーベリーパイ アラモード**

1,300 円

それぞれのパイにバニラアイスクリームを添えてご提供いたします。パイはお客様のご希望に合わせて温めてご提供することもできますので、冷たいアイスクリームとの味覚のコントラストをお楽しみいただくことも可能です。

● **ブルーベリー ジュビリー**

700 円

リキュールでフランベして香りをつけた大粒のブルーベリーを温かいままガラスの器に盛り、バニラアイスクリームとクッキーを添えてご提供します。