



2020年（令和2年）2月5日

～開業130周年記念企画～
バイキングスタイルで、さまざまな国の料理を紹介する
“世界のバイキング” 第2弾

「スイスフェア」

2月28日（金）～4月30日（木）

本館17階ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」

後援： 在日スイス大使館

協力： スイス政府観光局



“世界のバイキング”「スイスフェア」

左：料理イメージ グリュイエールチーズのタルト（左）
仔牛の煮込み チューリヒ風（右）
右：ローラン・エプロン シェフ（メニュー提供）

帝国ホテル 東京は、開業 130 周年を記念して、バイキングスタイルでさまざまな国の料理を紹介するレストラン企画「世界のバイキング」を、本館 17 階のブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」にて、2020 年の 1 月より 1 年間を通して開催しております。現在は第一弾として、タイ・フィリピン・インド・台湾などのアジア地域の料理をご提供しています。

その第二弾として“世界のバイキング”「スイスフェア」を、2 月 28 日（金）から 4 月 30 日（木）まで行います。スイス・チューリヒにある名門ホテル「ボー・オー・ラック」のミシュラン二つ星を獲得したメインダイニングのローラン・エプロンシェフが、スイス各州の郷土料理や特産品を取り入れて創作したメニューをご用意いたします。

なお、初日の 2 月 28 日（金）には、ジャン=フランソワ パロ駐日スイス大使にご参加いただき、テープカットセレモニーを行います。



“好きなものを好きなだけ味わう”「バイキング」スタイルは、帝国ホテルで始まりました。北欧の伝統料理「スモーガスボード」を取り入れて考案されたこの食のスタイルは、1958 年 8 月 1 日にレストラン「インペリアル バイキング」を開店して以来、60 年以上にわたって多くのお客様に愛されてきました。この間、お客様のニーズに合わせた工夫を重ね続け、現在の「インペリアルバイキング サール」に継承されています。

帝国ホテルは、“料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶。その国の食べ物を知ることは、国際理解の一步になる”と考えております。1964 年の東京五輪をきっかけに、海外への関心がいっそう高まった日本のお客様に向け、さまざまな国の料理を紹介する「フードフェスティバル」を 1965 年 2 月に初開催し、これまで 20 以上の国と地域のフードフェアを 100 回以上開催してまいりました。

この 1965 年 2 月の記念すべき第 1 回は「スイスフードフェスティバル」でした。こうしたご縁もあり、以来、大使館や名門ホテルのシェフ達にご協力をいただきながら、近年は「スイスフェア」を 3 年連続で開催しています。

“世界のバイキング”「スイスフェア」の概要は次の通りです。

■ “世界のバイキング” 「スイスフェア」 概要

スイス・チューリヒにある名門ホテル「ボー・オー・ラック」のメインダイニングでミシュラン二つ星を獲得しているローラン・エプロンシェフがスイスの各州の郷土料理や特産品を取り入れて創作したメニュー（料理 8 品、デザート 3 品、ベーカリー数品）をご用意いたします。

（後援：在日スイス大使館、協力：スイス政府観光局）

場 所 ： インペリアルバイキング サール（本館 17 階）

期 間 ： 2 月 28 日（金）～ 4 月 30 日（木）

時間・料金： ●ランチ 11：30～14：30（L.O.）

大 人 平日 5,900 円、土日祝 6,600 円

お子様 平日 3,600 円、土日祝 4,000 円

※3 月 20 日（金・祝）～31 日（火）および

4 月 25 日（土）～30 日（木）のランチ（平日、土日祝ともに）

は、大人 7,100 円、お子様 4,300 円となります。

●ディナー 17：30～21：30（L.O.）

（土日祝は 17：00～21：30（L.O.））

大 人 平日 8,400 円、土日祝 9,000 円

お子様 平日 5,100 円、土日祝 5,500 円

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

※お子様は 4 歳～12 歳

メニュー： 【前菜】

- ・マーシュとベビーリーフのサラダ
- ・ドライビーフと生ハムの盛り合わせ

【スープ】

- ・ドライビーフと大麦のポタージュ

【小鍋料理】

- ・仔牛の煮込み チューリヒ風 ロスティー添え

【メイン】

- ・スズキのヴァプール ポロネギのエチュベ
- ・スイスチャードと茸のラザーニャ スプリンツチーズ風味

- ・ グリュイエールチーズのタルト サラダ添え
- ・ ポークのロースト インゲン豆と根菜添え マスタードソース

【デザート】

- ・ タルトクリームシナモン (ヴォドワーズ)
- ・ メレンゲ ダブルクリーム
- ・ キャロットケーキ

ご予約・お問い合わせ： インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187(直通)

【シェフ プロフィール】

ローラン エプロン (Laurent EPERON) 氏
 ボー・オー・ラック「パヴィヨン」
 エグゼクティブシェフ



複数のレストランで勤務をし、
 1998年にボー・オー・ラックでの勤務を始める。
 2009年エグゼクティブ就任。旬の食材をふんだんに使用し、洗練された味の
 ハーモニーをつくりだす料理で2014年にミシュラン一つ星、2019年に二つ星
 を獲得。

このニュースに関するお問い合わせ先

株式会社 帝国ホテル ホテル事業統括部 広報課

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1

TEL. 03-3539-8014 (直通) FAX. 03-3504-1474

ホテル事業統括部 広報課長 : 池本知恵紀

広報担当 : 北野裕太 (y.kitano@imperialhotel.co.jp)