

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)12月17日

お客さまご自身でつくるセルフサンドイッチも登場
バラエティ豊かなホテルメイドのパンにお好みの具材をはさんで

『サンドイッチバイキング』開催

期 間： 2016年1月4日(月)～3月31日(木)

場 所： 帝国ホテル 東京 本館17階

バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」



写真=6種のオリジナルサンドイッチのほか、ご自身で
お好みのパンと具材を組み合わせる『サンドイッチバイキング』

帝国ホテル 東京は、本館 17 階のバーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」において、『サンドイッチバイキング』を、2016 年 1 月 4 日（月）から 3 月 31 日（木）までの期間のランチタイムに開催いたします。（時間：11：30～14：30 ＊ラストオーダー）



『サンドイッチバイキング』では、帝国ホテルのベーカリーで毎日焼き上げるパンを用いたサンドイッチに加え、スープやデザート、コーヒーまたは紅茶と一緒に好きなだけお召し上がりいただけます。

サンドイッチは、昨年好評だったベーグルサンドイッチや、生ハムのバゲットサンドイッチ、フルーツを使用したロールサンドイッチの冷製 3 種と、ポークカツバーガー、クロックムッシュに、新メニューのミニホットドックを加えた温製 3 種の計 6 種のオリジナルサンドイッチをご提供するほか、6 種のパンと 12 種の具材、8 種のソースからお好みの組み合わせでお楽しみいただけるセルフサンドイッチもご用意いたします。

少しずつさまざまな種類のサンドイッチをお召し上がりいただけるよう、オリジナルサンドイッチは食べやすいサイズでご提供するほか、セルフサンドイッチもミニクロワッサンをはじめ小ぶりのサイズのパンをご用意するなど工夫をいたしました。また、複数回のご利用でもお楽しみいただけるよう、スープとデザート（6 種）は日替わりでご用意いたします。

皇居や日比谷公園の緑を一望するバーラウンジのゆったりとしたお席で、優雅なランチタイムをお過ごしいただけます。

『サンドイッチバイキング』の概要は次の通りです。

■ 『サンドイッチバイキング』 概要

期 間 : 2016年1月4日(月)～3月31日(木)

場 所 : 本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」

時 間 : 11:30～14:30 (ラストオーダー)

料 金 : 4,500円 (消費税込、サービス料別) ※コーヒー、紅茶、ハーブティー付き

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)

メニュー : 毎日ベーカリーで焼き上がるパンを使ったオリジナルサンドイッチ (冷製3種、温製3種)、セルフサンドイッチ (パン6種、具材12種、ソース8種からお好みの組み合わせ) のほか、日替わりのスープ、デザート(6種)をご提供いたします。

<冷製サンドイッチ>

●スモークサーモンとクリームチーズのベーグルサンドイッチ

もちもちとした食感のベーグルに相性のよい、スモークサーモンとクリームチーズを取り合わせました。

●生ハムとトマトとモッツァレラのバゲットサンドイッチ

イタリア料理の前菜に使われることの多い生ハムとモッツァレラを香ばしいバゲットにはさみました。

●バナナとマンゴーのフルーツロールサンドイッチ

耳を落とした食パンに生クリームとバナナとマンゴーをはさんだ、帝国ホテルの伝統的なサンドイッチメニューです。フレッシュフルーツの酸味と甘み、生クリームの味わい、ふんわり柔らかいパンの取り合わせをお楽しみいただける、デザート感覚のサンドイッチです。

<温製サンドイッチ>

●ポークカツバーガー

バターロールの生地で作った風味豊かなバンズに、ジューシーなヒレカツをはさんだボリュームのある一品です。千切りのキャベツを合わせ、とんかつソースで調味してご提供します。

●クロックムッシュ

食パンの間にチーズとハムを重ねたサンドイッチです。バターで表面をこんがり焼いた後、さらにオーブンで火を通してご提供します。パンの中で溶けたチーズとジューシーなハムの風味をお楽しみいただけます。

●ミニホットドック

今年から新しく登場したミニサイズのホットドックです。粗挽きポークウインナーとコールスローをはさみ、ケチャップと粒マスタードでアクセントをつけてご提供いたします。

<セルフサンドイッチ>

食べやすいサイズに焼き上げたバゲットやミニクロワッサンなど 6 種のパンと、帝国ホテル伝統のポテトサラダやスモークサーモン、タンドリーチキンなど 12 種の具材を取り揃えます。ソースはタルタルソースやとんかつソースなど 8 種をご用意します。自由に組み合わせて、お客さまのお好みのサンドイッチをお楽しみいただけます。

パン	6種	バゲット、ライブレッド、フォカッチャ、ピタパン、ミニクロワッサン、カイザー
具材	12種	ポテトサラダ、スモークサーモン、タンドリーチキン、チェダーチーズスライス、アボカドディップ など
ソース	8種	タルタルソース、とんかつソース、サルサソース など

<スープ>

温かいスープを日替わりメニューでご提供します。

<デザート>

日替わりの冷たいデザートで、果物やシャンパンを使ったグラスゼリーなど計 6 品をご用意いたします。