



2020年（令和2年）11月30日

旬の莓を厳選してお届けする 2021年のストロベリーフェア

## 魅惑の Strawberry time 《Season1》

インペリアルラウンジ アクア「Strawberry Afternoon Tea Season1」  
2021年1月12日（火）～2月28日（日）

パークサイドダイナー  
「温かいチョコレートのクラフティ イチゴのソースとバニラアイスクリーム」  
12月26日（土）～2021年2月28日（日）



生の莓をたっぷりを使用して旬をお届けする  
インペリアルラウンジ アクア「Strawberry Afternoon Tea Season1」  
（写真は2名様分）

帝国ホテル 東京は、館内のレストラン、バー・ラウンジにて、苺をたっぷりと使用したアフタヌーンティーやティータイムメニューをお楽しみいただくストロベリーフェア「魅惑の Strawberry time」を、2021年1月12日（火）から4月30日（金）まで開催いたします。なお、2021年2月28日（日）までを Season 1、3月1日（月）からは Season 2 として、それぞれの時期のおいしい苺を生かしたメニューをお届けします。



毎年ご好評をいただいている帝国ホテル 東京のストロベリーフェア。今回のフェアは昨年よりも早い1月から開始し、約4ヵ月間にわたって開催いたします。高い品質を誇る日本各地の苺に注目し、それぞれの品種が持つ味わいや食感をお楽しみいただけるメニューを考案いたしました。特にアフタヌーンティーでは、1月から4月にわたって長崎県「ゆめのか」、福岡県「あまおう」、栃木県「とちおとめ」、静岡県「べにほっぺ」といった全国各地の苺を使用した魅惑のデザートをご提供いたします。

概要は次の通りです。

## ■魅惑の Strawberry time 概要

期 間： 2021年1月12日（火）～2021年4月30日（木）  
※Season 1：2021年1月12日（火）～2月28日（日）  
Season 2：2021年3月1日（月）～4月30日（木）

## 本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」

### ◆ 【新作】 Strawberry Afternoon Tea Season1

可愛らしいピンク色のメニューが並ぶティースタンドに心が弾む2021年のストロベリーアフタヌーンティー。これまで以上にフレッシュ（生）の苺を多用することから、その時期に最も旬となる品種をセレクトしてお届けいたします。Season1の前半では、ヘタの方までしっかり赤く、果肉も淡い赤色で切り口が美しい長崎県「ゆめのか」、後半では、酸味が少なくみずみずしさが特徴の福岡県「あまおう」を贅沢に使用いたします。

お飲物は、日本紅茶協会より認定を受けた“ティー インストラクター”がセレクトした約 30 種類のオリジナルのティーバリエーションから何種類でもご自由にお選びいただけます。

メニュー :

### 【ウェルカムティー】

#### ・ストロベリーティー

選りすぐりのセイロン茶をベースとしたブレンドティーに、ワイルドストロベリーの風味を加えた、香り豊かな紅茶です。

### 【1 段目】(写真中央)

#### ・フレジエ

苺をなめらかなピスタチオクリームとともにピスタチオのスポンジで挟んだ、苺の食感を十分に味わえるケーキ。ピスタチオの香ばしさと苺の酸味が抜群のハーモニーを奏でます。トップはフランボワーズゼリーでコーティングし、生の苺にチョコレート製のヘタを付けて飾りました。

#### ・苺のスムージー

お口直しの一品としてご用意いたします。苺・バナナ・オレンジをブレンドした、甘酸っぱいスムージーです。ライム・レモン・オレンジ・グレープフルーツの皮をミキサーで砕いて凍らせたものをミモザ風に載せました。食材を美味しく最後まで使い切る、サステナブルな視点から生まれたトッピングです。

#### ・タルトレットショコラ

内側をチョコレートでコーティングしたワッフル生地のタルトに、ラズベリーのコンフィチュールとチョコレートガナッシュを詰め、たっぷりの生クリームとフレッシュな苺を載せました。濃厚な甘さを堪能できる一品です。

### 【2 段目】(写真手前左)

#### ・若鶏のクリーム煮

食べ応えのある鶏肉をまろやかな口当たりでやさしい風味のクリームソースとともにお召し上がりください。

#### ・小海老と根菜のサラダ仕立て 苺風味のドレッシング

しゃきとした食感が楽しめるようリボン状にスライスした三種類の根菜と小海老を合わせ、さっぱりした苺のドレッシングとともにご用意します。人参と紅芯大根がカラフルなサラダです。



・苺のフライ

生の苺まるごと1粒を使い、苺のフリーズドライパウダーとパン粉をまぶして揚げました。苺は揚げることによって甘みが増すだけでなく、とろみも出てジューシーに。味も食感もユニークな一品です。

【3段目】(写真奥右)

・紅ズワイガニとマッシュルームのキッシュ

紅ズワイガニの身をたっぷり詰めて、カットしたマッシュルームを合わせたキッシュ。カニのうまみを感じる、満足感のある一品です。

・スパイシーミートソースのフォカッチャ

ほどよくスパイスの効いたミートソースは他のスイーツとのバランスが良く、フォカッチャのもちもちとした食感も楽しめます。

・ツナとトマトのサンドイッチ／ハムとチーズのサンドイッチ

ツナとトマトのサンドイッチにはほうれん草、ハムとチーズのサンドイッチにはトマトを練りこんだホテルメイドのパンを使用した、色鮮やかなサンドイッチです。

【別皿】(右写真)

・苺のフォンデュ

苺のピューレと生クリーム、マスカルポーネで作ったピンク色の軽やかなクリームは優しい甘さが特徴です。カバーを取るとふんわりと広がっていくとろとろのクリームに、生の苺、苺のマドレーヌ、ギモーヴを絡めてお召し上がりください。



【スコーン】(前頁写真奥左)

プレーンスコーン、ミックスベリースコーン  
蜂蜜、クロテッドクリーム、苺ジャムを添えて

提供時間 : 12:00~18:00 (ラストオーダー)

※11月30日現在

料金 : 5,500円 消費税込、サービス料別

※天候等により仕入れ状況が変わる可能性があります。

ご予約・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)

## 本館1階 「パークサイドダイナー」

### ◆【新作】温かいチョコレートのクラフティ イチゴのソースとバニラアイスクリーム

ホットデザートとして「クラフティ」をご提供いたします。クラフティとは、フランス中南部の伝統の焼き菓子です。器となるスキレットはもちろん、クラフティと苺ソースも熱々の状態でご提供します。



クラフティは、ビターな味わいのチョコ・ココア生地  
に、フレーズ・デ・ボワ（野イチゴ）と砕いたラズベリーを混ぜて焼き上げました。周りにはフリーズドライの苺やピスタチオのアッシュ（細かく砕いたもの）、カカオのクランブルをちりばめ、その上に生の苺やラズベリー、ブルーベリーを載せて、温かい苺ソースをかけてご用意いたします。

しっとりもっちりとしたクラフティ独特の柔らかさと、ピスタチオやクランブルのクリスピーな食感のコントラストが味わえ、甘酸っぱいベリーとビターなチョコの風味がクセになる、大人のスイーツです。また、別添えのバニラアイスクラフティに載せると、温かさと冷たさを同時に楽しみながらお召し上がりいただけます。

提供時間 : 14:00~21:30 (ラストオーダー) ※11月30日現在  
料 金 : 1,750円 消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ パークサイドダイナー TEL.03-3539-8046(直通)