

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年（令和元年）6月12日

桃を使ったかき氷やタルト
フルーツの瑞々しいゼリーなど
暑い夏を涼しく乗り切るメニューをご用意

帝国ホテルの「涼」テイスト

館内の4つのレストラン・バーとホテルショップで販売



左上「ピーチシェイブアイス」

左下「ストロベリーシェイブアイス」

右上「ザ・スイーツ『タルト・オ・ペッシュ』」

右下「ハイビスカスベリーティーゼリーと桃のシャーベット」

帝国ホテル 東京は、桃やマンゴーなど旬の果実を使ったデザートやアルコールドリンクをお楽しみいただく夏季限定メニューを、館内の4つのレストラン・バーで提供いたします。また、お持ち帰り用の商品として、スイーツや惣菜をホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします（※一部販売中）。



帝国ホテルでは、毎年、暑い夏を涼しく乗り切っていただこうと、夏季限定のオリジナルメニューを提供しております。

本館1階「パークサイドダイナー」では、桃や苺をたっぷり添えたかき氷「シェイプアイス」を期間限定でご用意。1階「ランデブーラウンジ・バー」では「ハイビスカスベリーティーゼリーと桃のシャーベット」のセットや、暑い夏にぴったりの「リフレッシュティー」をご用意しております。

本館中2階「オールドインペリアルバー」では、7月はシャインマスカットを使ったカクテル「**Twilight Sunset**（トワイライト サンセット）」、8月は桃を使った爽やかな味わいのカクテル「**Paradis**（パラディ）」をお楽しみいただけます。

また本館最上階に位置する「インペリアルラウンジ アクア」では、入店から2時間、シャンパンと生ビールをお好きなだけお楽しみいただける、アペタイザー付きの「プレミアムシャンパンフリーフロー」を今年も開催いたします。

本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、素材にこだわりおいしさを追求したシリーズ“ザ・スイーツ”の新作として、高級品種の「清水白桃」を1/2個使用した新商品「タルト・オ・ペッシュ」を、惣菜メニューでは、グルテンフリーパスタを使用した新商品「シーフードとトマトの冷製パスタ」を販売いたします。また、水や炭酸水で割ってお飲物としてお楽しみいただけるフルーツビネガーなどを販売中です。

◇パークサイドダイナー（本館1階）

■シェイプアイス

口の中ですーっと溶ける雪解けのような食感のかき氷です。ティータイムにも、食後のデザートにもおすすめです。

提供時間： 14：00～23：00（ラストオーダー）

料 金： 1,200円（消費税込・サービス料別）

●《新メニュー》ピーチシェイプアイス（写真左） 期間：7月1日（月）～31日（水）
練乳味の氷に、桃のシャーベットとバニラのパンナコッタを合わせました。氷の周りには桃をあしらい、ヨーグルトソースを添えています。ミントが清涼感を演出します。

●ストロベリーシェイプアイス（写真右） 期間：8月1日（木）～31日（土）
薄く削った練乳味の氷に苺のシャーベットと、苺と相性の良いピスタチオのパンナコッタを合わせました。氷の周りには苺をあしらい、苺のソースを添えています。氷に振りかけたフリーズドライの苺が食感のアクセントになっています。



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

◇ランデブーラウンジ・バー（本館1階）

●ハイビスカスベリーティーゼリーと桃のシャーベット

ハイビスカスの花とベリーをブレンドした“ハイビスカスベリーティー”のゼリーを、桃のシャーベットと一緒に楽しみいただく、夏らしい涼しげな一品です。桃やブルーベリー、フランボワーズをトッピングしています。

期 間： 7月1日（月）～8月31日（土）
提供時間： 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）
※コーヒー・紅茶またはハーブティー付き／数量限定



■リフレッシュティー

暑い季節にぴったりのアイスティーです。

期 間： 7月1日（月）～8月31日（土）
提供時間： 11：00～22：30（ラストオーダー）
料 金： 1,900円（消費税込・サービス料別）

●ハーブティーモヒート（写真左）

ミント・タンポポなどをブレンドしたハーブティーに、フレッシュミント・レモンを使った爽やかなモヒート感覚のオーガニックティーです。



●ワイルドベリーハイビスカスレモネード（写真右）

ハイビスカスやエルダーベリーをブレンドしたオーガニックティーを、レモネードにしました。

ご予約・お問い合わせ：ランデブーラウンジ TEL. 03-3539-8045

◇オールドインペリアルバー（本館中2階）

■季節のカクテル

提供時間： 11：30～24：00（ラストオーダー）

料 金： 2,350円（消費税込・サービス料別）

●Twilight Sunset [トワイライト サンセット]（写真左）

期間：7月1日（月）～31日（水）

シャインマスカットの芳醇な香りと甘さを、夏の夕暮れをイメージしたカクテルでお楽しみいただけます。



●Paradis [パラディ]（写真右）

期間：8月1日（木）～31日（土）

桃をふんだんに使い、南国の楽園をイメージした爽やかな味わいのカクテルです。

ご予約・お問い合わせ：オールドインペリアルバー TEL. 03-3539-8088

◇インペリアルラウンジ アクア（本館17階）

●プレミアムシャンパンフリーフロー

シャンパンをはじめとしたお飲物を、お好きなだけお召し上がりいただけます。お一人分ずつプレートに盛り付けたアペタイザーとともに、本館最上階からの景色を眺めながらお寛ぎいただけます。



期 間： 8月31日（土）まで

提供時間： 16:00～21:00（最終開始時刻 19：00、2時間制）

料 金： 6,500円（フリーフロー・アペタイザー・サービス料・消費税・カバーチャージ込）

内容：

【ドリンク】

- ・シャンパン 2種（アンリオ ブリュット・スーヴェラン、ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ）
- ・生ビール 1種（アサヒスーパードライ エクストラコールド）
- ・カクテル 3種（キールロワイヤル、ミモザ、ホワイトミモザ）

【アペタイザー】

- ・スモークサーモンのタルティーンヌ
- ・シーフードマリネ
- ・トマトとモッツァレラチーズのピンチョス
- ・生ハムとグリッシーニ



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

◇ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

【スイーツ】※販売は 10 : 00～

●ザ・スイーツ「タルト・オ・ペッシュ」

岡山県産のジューシーな「清水白桃」を 1/2 個使用したタルトです。爽やかな味わいのフロマージュムースをタルトにのせ、清水白桃を薔薇に見立てて飾りました。

期 間： 7月1日(月)～8月31日(土)

価 格： 1,650円(消費税込)



■ゼリー「ジョーヌ」、「ルージュ」、「ヴェール」

フランス語でそれぞれ黄色(ジョーヌ)、赤(ルージュ)、緑(ヴェール)を商品名に冠した、カラフルな夏のスイーツです。

期 間： 7月1日(月)～8月31日(土)



●ジョーヌ（写真左） 850 円（消費税込）

マンゴーティーゼリーにパイナップルとマンゴー、パッションフルーツのムースを飾り、バジルシードで食感のアクセントを付けました。

●ルージュ（写真中央） 850 円（消費税込）

ハイビスカスベリーティーゼリーに清水白桃とベリー系のフルーツを飾りつけました。つややかなフランボワーズのグラッサージュに包まれたバニラムースと一緒に召し上がりください。

●ヴェール（写真右） 800 円（消費税込）

オレンジとミントが香るゼリーに柑橘系のフルーツを飾りつけました。オレンジのリキュールの泡に包まれたホワイトチョコレートと一緒に召し上がりください。

●ゼリー・クリーミープリン詰合せ

グレープ、マンゴー、ピーチ、さくらんぼのゼリーと、ココナッツ、グアバ、マンゴー、カスタードのプリンを組み合わせました。

期 間： ～8月31日（土）

価 格： 3,240 円（消費税込）

※ ゼリーの詰め合わせ、クリーミープリンの詰め合わせもご用意がございます。

※ ご配送やオンラインショップでのご注文も承ります。



【惣菜】

●新テイスト「シーフードとトマトの冷製パスタ」

ズワイガニ、海老、帆立貝を使用し、野菜を彩りよく盛り付けたグルテンフリーのパスタ*です。

*とうもろこし粉と米粉で作られたパスタです。

期 間： 7月1日（月）～8月31日（土）

価 格： 1,800 円（消費税込）



●ピーチの冷製スープ

桃の風味が口いっぱいに広がるクリーミーなスープです。桃のピューレと牛乳を合わせ、少量の桃のリキュールとレモンジュースで香り付けをしました。オリーブオイルでペースト状にしたミントが爽やかなアクセントになっています。

期 間： 7月1日（月）～8月31日（土）

※販売は10：00～

価 格： 1,000円（消費税込）



写真はイメージです

【その他】

■フルーツビネガー

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」の朝食で人気のフルーツビネガードリンクを希釈タイプで販売中です。水や炭酸水、牛乳で割ってお飲みいただくだけでなく、ヨーグルトやアイスクリームにかけてお召し上がりいただくのもおすすめです。



●ブルーベリー（2倍希釈） 1,836円（消費税込）

ブルーベリー濃縮果汁に、玄米黒酢とはちみつをブレンドしました。

●マンゴー（2倍希釈） 1,296円（消費税込）

アルフォンソ種マンゴーを使用。はちみつのすっきりとした甘味と玄米黒酢の酸味がマンゴーの風味を引き立てます。

●マスカット（3倍希釈） 1,404円（消費税込）

深みのある甘さと上品な香りのマスカット果汁に、さっぱりとした酸味の果実酢をブレンド。すっきりと飲みやすく、お酢が苦手な方にもおすすめです。

※ アルコール（洋酒）を使用しております。

●フルーツビネガー詰合せ<3本セット> 4,860円（消費税込）

ブルーベリー、マンゴー、マスカット各1本を化粧箱に詰め合わせました。ご贈答用としてもおすすめです。

ご予約・お問い合わせ：ホテルショップ「ガルガンチュワ」TEL. 03-3539-8086
(営業時間 8:00～20:00)