

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年(平成31年)2月15日

3月1日から新メニューでお届けする
人気のストロベリーアフタヌーンティーや
苺を使用したカクテルなど

帝国ホテル 東京 ストロベリーフェア 第二弾



3月1日からメニューを一新する
インペリアルラウンジ アクア「ストロベリーアフタヌーンティー」

帝国ホテル 東京は、館内のレストラン、バー・ラウンジ、ホテルショップにて、苺をたっぷりと使用したティータイムメニューやお持ち帰り用のスイーツをお楽しみいただける「ストロベリーフェア」を1月4日から開催中です。3月1日からは人気のストロベリーアフタヌーンティーのメニューを一新するほか、苺を使用したカクテルやラウンジの新メニューが加わります。

概要は次の通りです。

■ストロベリーフェア 概要

本館 17階 「インペリアルラウンジ アクア」

◆ストロベリーアフタヌーンティー (Season-2)

苺の魅力を存分にお楽しみいただける、苺づくしのアフタヌーンティーの第二弾を3月1日から開始します。デザートだけでなく、サンドイッチやピッツァなどのセイボリー（塩味の軽食）にも苺を使用しました。

お飲物は、日本紅茶協会認定の“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ご自由にお飲みかえいただけます。

※アフタヌーンティーを構成する13品の中で、苺を使用したメニューは8品

Season-2 メニュー

【アミューズ】

フォワグラのフラン ベリーソース添え

【スープ】

本日のスープ

【冷料理】

ポレンタと苺のマリナラソース風

※ポレンタ：トウモロコシの粉を牛乳で溶き、火にかけて炊き上げたもの。

帆立貝のリゾーニ グラタン仕立て

苺ヨーグルト

【サンドイッチ】

紅ズワイ蟹とアボカドのサンドイッチ 苺風味

チキンと白インゲン豆のカレー風味 トルティーヤサンド

苺のピッツァ

【スコーン】

プレーン

ミックスベリー<蜂蜜、クロテッドクリーム、苺ジャム>

【デザート】

苺のトライフル (カスタードクリーム、ジェノワーズ、苺、苺ソースを詰めたグラスデザート)

苺ムース (ピスタチオ生地の上に苺のムースを重ねました)

苺のワッフルコーン (ワッフルコーンの中に、苺のクリームを詰め、仕上げに苺の花をかたどったチョコレート添えています)

バニラのマカロン

フィヤンティーヌ (ヘーゼルナッツのプラリネ)

期 間 : 3月1日(金)～4月30日(火・休)
提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)
料 金 : 4,860円 消費税込、サービス料別

◆ストロベリーカクテル&ドリンク

生の苺やシロップなどを使用した、4種類のストロベリーフレーバーのカクテルをご用意いたします。

※料金は消費税込、サービス料別

・Tio Fraises (ティオフリーズ) 〈写真左〉

ショートカクテル 2,000円

紅茶のリキュールと苺のシロップを合わせたカクテルです。普段とは少し違ったティータイムを過ごすのにおすすめです。

・綾苺 (アヤメ) 〈写真中央左〉

ショートカクテル 2,000円

日本酒「獺祭」を使ったカクテルです。デコレーションの苺を味わいながら召し上がっていただくと、苺と獺祭のハーモニーが口の中に広がります。

・Fiora rouge (フィオラルージュ) 〈写真中央右〉

ロングカクテル 2,200円

ロゼシャンパンと苺のリキュールを使ったカクテルです。シャンパンの泡と共に立ち上がる苺の香りをお楽しみいただけます。

・Strawberry Hill (ストロベリーヒル) 〈写真右〉

ノンアルコール 2,000円

バラのシロップと苺のアイスクリームを使ったカクテルです。温かみのある桃色で「ストロベリーヒル (イングリッシュローズの一種)」を表現しました。



期 間 : 3月1日(金)～4月30日(火・休)

提供時間 : 11:30～24:00 (ラストオーダー)

※平日前休日は22:00 (ラストオーダー)

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)

本館中 2 階 「オールドインペリアルバー」

◆季節のカクテル

帝国ホテルのバーテンダーによる、苺を使用した創作カクテルを月替わりでご提供いたします。

[3 月] 〈写真右〉

Champ de fraises〜苺畑〜

(シャン・デュ・フリーズ)

春の苺畑をイメージし、苺をふんだんに使ったブランデーベースのカクテルです。

[4 月] 〈写真左〉

Sourire aux Fraises〜苺の微笑み〜

(スーリー・オー・フリーズ)

スライスした苺を入れ、苺の香りと果肉の食感が楽しめるホワイトラムをベースにした爽やかなカクテルです。



期 間 : 3月1日(金)～4月30日(火・休)

提供時間 : 11:30～24:00 (ラストオーダー)

料 金 : 2,160 円 消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ オールドインペリアルバー 03-3539-8088(直通)

本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

◆ストロベリーペストリーセット

苺のケーキ 3種類をお飲み物とあわせてご提供しています。苺のタルト〈奥〉、苺のショートケーキ〈中〉に加え、3月1日からは新たに苺のミルクロール〈手前〉が加わります。

期 間：4月30日（火・休）まで

提供時間：11:00～22:30（ラストオーダー）

料 金：2,400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



◆ストロベリーカクテル&ドリンク

苺本来の味わいや香りをお楽しみいただけるカクテルとドリンクをご用意いたします。

※料金は消費税込、サービス料別。

・ストロベリーシャンパンカクテル 2,220円

〈写真左〉

シャンパンと苺、苺シロップ、クランベリー

ジュースをあわせたカクテルです。苺の香りをお楽しみいただけます。

・苺ジュース 1,890円 〈写真右〉

一杯に苺を10粒～15粒使用した、苺の果実感あふれるジュースです。



期 間：～4月30日（火・休）まで

提供時間：11:00～22:30（ラストオーダー）

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

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期 間 : 4月30日(火・休)まで

営業時間 : 8:00~20:00 ※ケーキ類は10:00より販売

商品概要 : 内容は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込。

● 苺のミルクロール<写真中央> 2,450円

まるごとの苺と濃厚なクリームを、甘酸っぱい苺のピューレをしみ込ませたスポンジ生地であんわりと包みました。苺が主役の、季節限定のロールケーキです。



● 苺のサバラン<写真手前左> 810円

苺風味の紅茶シロップをブリオッシュ生地に浸み込ませ、苺味のグロッサージュで赤くつややかに仕上げました。苺とラズベリー、生クリームをのせています。

● ミルフィーユ<写真奥> 980円

1971年の「ガルガンチュワ」オープン当時のレシピを受け継ぐ商品。グランマルニエを利かせたカスタードクリームとさくさくのパイ生地、甘酸っぱい苺が調和した人気のパイです。

● 苺のタルト<写真手前右> 1,300円

グランマルニエ風味のカスタードクリームをタルトに絞り、フレッシュな国産苺をのせた季節のタルトです。

お問い合わせ ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086(直通)