



2020年(令和2年)8月7日

開業 130 周年記念企画

アガサ・クリスティーの作品をイメージした
アフタヌーンティーも登場。

英国フェア A Taste of Britain

9月1日(火)～10月31日(土)

後援： 駐日英国大使館



©The Christie Archive Trust

2020年は「アガサ・クリスティーの世界を味わう 英国アフタヌーンティー」をご提供

帝国ホテル 東京は、英国発祥のアフタヌーンティーをはじめ、さまざまな料理やイベントを通じて、英国の食文化をお楽しみいただく『英国フェア』を、9月1日(火)から10月31日(土)まで開催いたします(後援: 駐日英国大使館)。



『英国フェア』は2016年から毎年開催している人気のフェアで、なかでも「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーは、毎年大変な好評を博しています。帝国ホテルが開業130周年を迎える本年は、世界中で今なお人気の高い英国のミステリー作家、アガサ・クリスティーにフォーカスした「アガサ・クリスティーの世界を味わう 英国アフタヌーンティー」をお届けします。帝国ホテル開業と同年にあたる1890年生まれのアガサ・クリスティーは、今年が生誕130周年、小説家デビュー100周年にあたります。この記念すべき年にご提供する「アガサ・クリスティーの世界を味わう 英国アフタヌーンティー」では、さまざまなクリスティー作品に登場するスイーツや食材を帝国ホテル流にアレンジしたメニューをお楽しみいただけます。また、初の試みとして、ラウンジで提供する英国アフタヌーンティーがお部屋でゆったり楽しめる宿泊プランも発売いたします。

その他、関連イベントとして、ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用してバトラーがサービスする特別なアフタヌーンティーや、イングリッシュガーデンをイメージしたフラワーアレンジメントセミナー(アフタヌーンティー付)も開催いたします。ホテルショップでは、ご家庭で楽しめる英国の味として、お持ち帰り用のスイーツ、惣菜、パンを販売いたします。

概要は次の通りです。

『英国フェア』概要

- 期 間 : 9月1日(火)～10月31日(土)
- 場 所 : インペリアルラウンジ アクア(本館17階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)
- 後 援 : 駐日英国大使館

※食材の都合により、メニュー内容等を変更する場合がございます。

ロインペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）

■アガサ・クリスティーの世界を味わう 英国アフタヌーンティー

帝国ホテル開業 130 周年を記念し、同じ生まれ年の英国を代表するミステリー作家、アガサ・クリスティーの世界観をアフタヌーンティーで表現しました。「ミステリーの女王」と言われたアガサ・クリスティーは「美食の女王」とも言われ、彼女が残した数々の作品の中には魅力的な料理、食事、お茶を楽しむシーンがたくさん登場します。作品に登場する食事や、クリスティー自身が好きだったもの、イギリスの身近な料理などを帝国ホテル流にアレンジし、3 段のアフタヌーンティーに仕立てました。アフタヌーンティーの醍醐味である紅茶セレクションも、その世界観を味わっていただけるよう、ティーインストラクターの資格を持つスタッフが考案しております。



協 力 : Agatha Christie Limited

時 間 : 12:00~18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 5,100 円 ※消費税込、サービス料別

メニュー : 『』内は作品名、写真は 2 名様分

<上段> (写真:中央の皿)

◇キャラウェイシードケーキ『パートラム・ホテルにて』(1965年)より

◇トライフル『火曜クラブ』(1932年)より

◇ブレッドプディング『動く指』(1943年)より

◇メレンゲ(トッピング:ピスタチオとカカオニブ)

<中段> (写真:手前の皿)

◇ロブスター(クリスティーの好物)のグリーンサラダ

◇ミント香るラムの煮込み『世界の果て』(1926年)より

◇キッパーズ(ニシンの燻製)のフィッシュケーキ『パートラム・ホテルにて』

(1965年)より

<下段>

◇克蘭ペットとサーモンムース『ヒッコリー・ロードの殺人』(1955年)より

◇マッシュポテトと牛挽肉のキッシュ

◇サンドイッチ2種(きゅうり、チーズ)

<スコーン>

◇スコーン2種(レーズン、プレーン)

◇イチゴジャム・ハチミツ・クロテッドクリーム

<おすすめの紅茶>

◇ラブサン・スーチョン(クリスティーの好物)

お問い合わせ・予約： インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186（直通）

【インペリアルラウンジ アクアについて】

2007年にイギリスのインテリアデザイナー、ジュリアン・リード氏が設計し、以降英国の邸宅でくつろぐような雰囲気を楽しめるラウンジとして愛されています。



【ご参考】アガサ・クリスティーについて

1890年、英国のトーキーに生まれ。66の探偵小説と14の短編集を著し、戯曲「ねずみとり」は世界で最も長期間にわたって連続上演され、書籍は、英語で10億冊以上、翻訳で10億冊を売り上げました。2020年は、クリスティーの最初の小説「スタイルズ荘の怪事件」が出版されてから100周年。この本によって、彼女の生んだ有名な探偵、エルキュール・ポワロが世に送り出されました。現在、100周年を祝うさまざまな活動やイベントが開催されており、帝国ホテル 東京の「アガサ・クリスティーの世界を味わう 英国アフタヌーンティー」も、その一環として記念すべき年を盛り上げてまいります。

写真左から

- ・アガサ・クリスティー ポートレート
- ・クリスティー作品の一つ『バートラム・ホテルにて』
- ・小説家デビュー100周年 ロゴ



©The Christie Archive Trust

AGATHA CHRISTIE, POIROT, MARPLE, the Agatha Christie Signature and the AC Monogram Logo are registered trademarks of Agatha Christie Limited in the UK and elsewhere. All rights reserved.
Themed Event of Agatha Christie is permitted by Agatha Christie Ltd. through Timo Associates, Inc., Tokyo.

ロイベント

■バトラーアフタヌーンティー

英国ウェッジウッド (WEDGWOOD) の茶器を使用したアフタヌーンティーを、バトラーによるサービスと解説とともに楽しみいただけます。

バトラーがおひとりおひとりに丁寧に接遇する同プランは開催4年目を迎え、毎年大変ご好評いただいています。今年は開業130周年を記念し、ショコラティエ市川幸雄による特別仕立てのチョコレートのお楽しみも加わります。

会場：本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

日時：9月14日(月)、28日(月)、10月12日(月)、26日(月)

時間：各日13:00~16:00(L.O.)

※要予約、1組2名様より。各日3組または10名様まで。

料金：13,000円 ※130周年記念特別ギフト付、サービス料、消費税込

予約開始日：9月2日(水)10:00~(電話予約のみ)

協賛：ウェッジウッド



■フラワーアレンジメントセミナー

洗練されたイングリッシュガーデンをイメージしたフラワーアレンジメントのセミナーを開催いたします。セミナーの後には、英国アフタヌーンティーをお召し上がりいただき、ご自身でアレンジした作品はお持ち帰りいただけます。

会場：本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

日時：10月8日(木) 13:00~15:30

※要予約、最大12名様まで

料金：15,000円 ※お花代、アフタヌーンティー、サービス料、消費税込

講師：ゴトウ花店チーフデザイナー ハンス ダーメン氏



花の先進国であるオランダで最も権威のあるフローリストの国家資格を持ち、その独特かつ斬新なデザインは、ゴトウ花店のみならず百貨店のデモンストラーションやウィンドウディスプレイ等の実績においても絶大な支持を得ています。

お問い合わせ・予約：インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186 (直通)

ロホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でお楽しみいただく英国の味”として、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーでご提供するメニューの一部をお持ち帰り用にアレンジしたスイーツやパン、惣菜を販売いたします。その他、フェア期間中、クリスティーの書籍を販売いたします。

時 間 : 11:00~18:30 (8月7日現在)

※価格は消費税込

■スイーツ

◆レモンエルダーフラワーケーキ(写真・右) 750円

英国産のエルダーフラワーのシロップを染み込ませたスポンジに、レモンで香りづけしたフロマージュクリームを重ねた、爽やかな味と香りのケーキです。



◆ミックスベリートライフル(写真・中) 1,000円

甘酸っぱいミックスベリーのソースに爽やかなサワークリーム入りカスタードと3種のベリー(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)、スポンジケーキを重ねたグラスデザートです。

◆ギネスビールケーキ(写真・左) 800円

ロンドンのパブなどで親しまれているギネスビールを使用したスイーツです。口に入れるとふわっとした食感からしっとりとした食感へと変化します。ココアの風味の後にビールの香りが楽しめる、ほろ苦さと程よい甘味がバランスの良いクラシックなケーキです。

■惣菜

◆ビーフステーキ スティルトンチーズソース 3,000円

やわらかく、肉の旨味を楽しめるサーロインステーキです。自家製デミグラスソースに、英国産のブルーチーズとして名高いスティルトンチーズを合わせたソースとともに楽しみください。



◆平目のチェスターフィールド 3,500円

国産の平目で蟹や海老、帆立貝入りのベシヤメルソースをはさみ、バターで揚げ焼きしました。自家製タルタルソースでお召し上がりください。



■パン

◆イングリッシュマフィン (4個入り) (写真・左) 550円

朝食で定番のパンです。2枚にスライスしてトーストすると、表面のカリッとした香ばしさと、内側のもっちりとした食感が引き立ちます。オープンサンドやエッグベネディクトなどの料理に最適です。

◆レーズンのスコーン(4個入り) (写真・右) 650円

英国の伝統的なスコーンにレーズンを加えて焼き上げました。外はサクッと、中はホロホロとした食感です。インペリアルラウンジ アクアのアフタヌーンティーでもお召し上がりいただけます。



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)

□宿泊プラン

■お部屋で楽しむ英国アフタヌーンティーステイ

インペリアルラウンジ アクアで提供する「アガサ・クリスティーの世界を味わう 英国アフタヌーンティー」を、ジュニアスイート（54㎡～）でお楽しみいただける宿泊プランです。客室には今回特別にクリスティー小説をご用意いたしました。クリスティー作品に登場するメニューが味わえるアフタヌーンティーをゆったりとお楽しみください。

対象期間 : 9月1日（火）～10月31日（土）
客室タイプ : 本館ジュニアスイート（54㎡～）
料 金 : 1室2名 80,500円（1泊朝食・アフタヌーンティーセット付。
サービス料・消費税込、宿泊税別。）

※1日3組限定

※ご宿泊5日前まで要予約

※アフタヌーンティーセットは、チェックイン日当日のご希望時間（15:00～18:00）にルームサービスのスタッフがお部屋にお届けいたします。

※インペリアルラウンジ アクアでご提供するアフタヌーンティーとお飲み物の内容が一部異なります。



お問い合わせ : 客室予約課 TEL. 03-3504-1251（直通）