

2020年（令和2年）2月4日

東京料理長 杉本雄監修による新作ケーキや
人気のストロベリーアフタヌーンティー、
カクテルやお持ち帰り用のケーキまで
旬の味覚・苺を楽しむ2ヶ月間

魅惑の“Strawberry Time”

期間：3月1日（日）～4月30日（木）



左：魅惑の“Strawberry Time”各商品、
右上：杉本雄監修の新作「サントノレ・HIBIYA」、右下：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、アフタヌーンティーをはじめ、苺をたっぷりを使用したティータイムメニューやカクテル、お持ち帰り用のスイーツをお楽しみいただける「魅惑の“Strawberry Time”」を、3月1日（日）から4月30日（木）まで開催いたします。

概要は次の通りです。

■魅惑の“Strawberry Time” 概要

期 間 : 3月1日（日）～4月30日（木）

本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

◆【新作】東京料理長 杉本雄が贈るペストリー サントノレ・HIBIYA

ランデブーラウンジでは、毎年苺を使用したケーキを取り揃えております。本年は、東京料理長 杉本雄が監修した新作ケーキ「サントノレ・HIBIYA」をこの時期限定でおおくりします。本場フランスを知る杉本が日比谷で表現する味をお楽しみください。サントノレとは、“公爵の王冠”をイメージしたフランスの伝統菓子で、高級ブティックが並ぶパリの“サントノレ通り”のお菓子店で誕生したことから、通りの名前にちなんで名づけられました。今回、“日比谷通り”に位置する帝国ホテルから「サントノレ・HIBIYA」をお届けします。

「サントノレ・HIBIYA」は、動きのある苺クリームを美しく表現し、抹茶やあずき餡、フランス産発酵有塩バターをアクセントにした杉本スタイルに仕上げています。フレッシュの苺とつぶ餡を薄いパイ生地へのせ、キャラメルで包まれたシュークリームと苺の香る生クリームで構成し、和と洋を融合させた、春の訪れを感じる心躍るデザートです。



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 / コーヒーまたは紅茶付

※ ホテルショップ「ガルガンチュワ」でも販売いたします。(価格:1,100円・消費税込)

◆ストロベリーカクテル&ドリンク

フレッシュの苺を使用した、2種類のストロベリーフレーバーの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

・ラ フレーズ 〈ショートカクテル/写真左〉

2,090 円

苺をフランボワーズのリキュール、ドラムイリキュールとともにシェイクし、仕上げにクラッシュした苺を加えました。苺の果肉のつぶつぶ感を楽しめるカクテルです。

・ストロベリーシェイク 〈ノンアルコールカクテル/写真右〉

1,980 円

苺とヨーグルト、はちみつ、苺シロップをあわせた、ストロベリーシェイクです。



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 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

香り高いストロベリーティーから始まる、“五感で楽しむ”アフタヌーンティー。特に、パティシエールの感性を活かした新作パストリー4品は、ぜひお試しください。苺を丸ごとドーナツに仕立てたグラスデザートや苺のムース、バタークッキー、ストロベリーコーンなど、華やかで心躍る見た目の可愛いらしさはもちろんのこと、甘味と塩味、さまざまな味や食感のバランスが楽しいデザートの構成です。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ご自由に何種類でもお選びいただけます。

本館1階 「パークサイドダイナー」

◆【新作】ストロベリークラフティ

今春のパークサイドダイナーの新作デザートは、苺とフランボワーズを入れてふわふわに焼き上げた苺のクラフティ。クラフティとは、カスタード生地フルーツを入れて焼き上げるフランス中南部の伝統菓子です。温かいクラフティとシャンパンの入った苺ソース、アイスクリームのハーモニーが絶妙です。アイスクリームは4種類からお選びいただき、アレンジをお楽しみください。



提供時間 : 14:00~23:00 (ラストオーダー)
料金 : 1,600円 消費税込、サービス料別

◆【新作】ダブルストロベリーサンデー

たっぷりの苺でピンク色に仕上げた可愛いサンデーです。グラスの中には、苺のソース、苺のアイス、苺のシャーベット、フレッシュの苺を重ねました。カリカリとしたチュール(クレープの薄焼き生地)や、やわらかいスポンジケーキの食感もお楽しみいただけます。



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

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)

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 2 種類ご提供いたします。

[3 月] 〈写真左〉

Fête des fraises (フェット デ フレーズ) ～苺の饗宴～

フランス産ウォッカ「グレイグース (GREY GOOSE)」と苺を使い、苺の食感も一緒にお楽しみいただけるカクテルです。

[4 月] 〈写真右〉

Torinity (トリニティ) ～三位一体～

ジンの香りのもととなるジュニパーベリー*やストロベリー、クランベリーを使い、ジンの香りとベリーの甘酸っぱさをお楽しみいただけるカクテルです。

*ジンの香りのもととして知られる、セイヨウネズの果実を乾燥させたもの

提供時間 : 11:30～24:00 (ラストオーダー)

料 金 : 2,420 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)



レストランより季節の便り

◆BENTO～春の巻～

フランス料理を野点弁当仕立てでお楽しみいただいている「BENTO」。日本文化の象徴として世界共通言語になっている“BENTO”を、帝国ホテルらしく、旬の海の幸、山の幸を使ったフランス料理を季節毎にお届けする、というコンセプトと、季節の移り変わりを眺望と料理で感じていただきたいという想いを込めてお届けしています。

3月1日(日)～5月31日(日)の期間、デザートを苺づくしでお届けいたします。

- ・苺のティラミス風
- ・苺のスープとシャンパンのグラニテ
- ・マカロン フルーツと共に



本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

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。

◆【新作】東京料理長 杉本雄が贈るペストリー サントノレ・HIBIYA

1,100円

サントノレとは、“公爵の王冠”をイメージしたフランスの伝統菓子で、高級ブティックが並ぶパリの“サントノレ通り”のお菓子店で誕生したことから、通りの名前にちなんで名づけられました。今回、“日比谷通り”に位置する帝国ホテルから「サントノレ・HIBIYA」をお届けします。

「サントノレ・HIBIYA」は、動きのある苺クリームを美しく表現し、抹茶やあずき餡、フランス産発酵有塩バターをアクセントにした杉本スタイルに仕上げています。フレッシュの苺とつぶ餡を薄いパイ生地のにせ、キャラメルで包まれたシュークリームと苺の香る生クリームで構成し、和と洋を融合させた、春の訪れを感じる心躍るデザートです。

本場フランスを知る杉本が日比谷で表現する「サントノレ・HIBIYA」をお楽しみください。



◆【新作】ザ・スイーツ 「タルトフレーズ」

1,500円

アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、グランマルニエをきかせたカスタードクリームをのせました。マカロン、フリーズドライの苺などを飾り、贅沢な味わいに仕上げました。



◆【新作】オブリック 950円

「オブリック」はグラスから見える“斜め”のデザインが特徴的なデザートです。「オブリック (oblique)」とは、フランス語で「斜めの」を意味します。

4種のベリー（苺・ブルーベリー・赤スグリ・ラズベリー）や苺のコンポート、練乳風味のクリーム、リコッタチーズのムースのハーモニーと、中央に忍ばせたルビーチョコレートプレートの食感をお楽しみいただけます。



◆ミルフィーユ 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ロングセラー商品。グランマルニエをきかせたカスタードクリームとサクサクとした食感のパイ生地、甘酸っぱい苺が調和した人気のケーキです。



◆苺のミルクロール 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ロール生地でふ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。



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)