

2021年(令和3年)12月7日

心と身体がより生き生きと輝く生活を“食”から応援

IMPERIAL WELLNESS STYLE

インペリアル ウェルネス スタイル

期間：12月26日（日）～ 2022年2月28日（月）

バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」（本館17階）
ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」（本館17階）
「オールドインペリアルバー」（本館中2階）
「ランデブーラウンジ・バー」（本館1階）
オールデイダイニング「パークサイドダイナー」（本館1階）
フランス料理「ラ ブラスリー」（タワー館地下1階）



「アフタヌーンティー “Japanese Wellness”」

帝国ホテル 東京は、美味しさで心も身体も喜ぶ“食”の選択肢を提案するレストラン企画『IMPERIAL WELLNESS STYLE』を、12月26日（日）から2022年2月28日（月）まで開催いたします。



コロナ禍で新しい生活様式が定着しつつあり、働き方も多様化する昨今、食の選択肢もますます広がっています。本企画は、美味しさで心も身体も喜ぶ食の選択肢を提案し、WELLNESS（＝心と身体が生き生きと輝いていること）を応援していきたいという想いを込めたレストラン横断企画です。

『IMPERIAL WELLNESS STYLE』では、日本人に昔から親しまれてきた和の食材に着目したアフタヌーンティーのほか、カクテルやモクテル、野菜をふんだんに使用したテリーヌ、グルテンフリーのデザートなどを提供いたします。

概要は次の通りです。

『IMPERIAL WELLNESS STYLE』概要

期 間 : 12月26日（日）～2022年2月28日（月）

※店舗により開催期間が異なります。

場 所 : バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」（本館17階）
ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」（本館17階）
「オールドインペリアルバー」（本館中2階）
「ランデブーラウンジ・バー」（本館1階）
オールデイダイニング「パークサイドダイナー」（本館1階）
フランス料理「ラ ブラスリー」（タワー館地下1階）

※料金は、消費税込・サービス料別

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/imperial_wellness_style.html

□インペリアルラウンジ アクア（本館 17 階）

■アフタヌーンティー “Japanese Wellness”

ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界からも健康食として注目される和食。昔から日本人の身体を労り、毎日の食卓で親しまれてきた伝統食材を中心に、彩り鮮やかに仕上げたアフタヌーンティーです。このアフタヌーンティーに含まれる脂質は、当社の通常時のアフタヌーンティーと比べ、約 6 割に抑えられています。

*2021 年 9 月～10 月「“イングリッシュガーデン”アフタヌーンティー」、2021 年 11 月～12 月「アフタヌーンティー～Marché de Noël 2021～」との比較

提供期間 : 12 月 26 日（日）～2022 年 1 月 31 日（月）

提供時間 : 11 : 30～18 : 00（ラストオーダー）

料 金 : 7,150 円

メニュー : 写真は 2 名様分

<上段>

日本人の主食「米」に着目し、小麦を使わない「グルテンフリー」の和スイーツが並びます。

◇マロン・バニエユ

蒸して作る和菓子「浮島」を、ナッツのプラリネで洋風にアレンジ。栗のほのかな甘みにバニラが香る、しっとり優しいケーキです。

◇黒豆とかのこ豆のテ・ヴェール

抹茶が香る米粉のシフォンケーキ。中に豆乳クリーム、大納言小豆をはさみ、上には黒豆や抹茶の寒天をトッピング。

◇黒ごまのシュークリーム

小麦よりも軽い、米粉とくず粉のシュー生地に、黒ごまと竹炭のクリーム・豆乳クリームを挟みました。

◇きなこのショートブレッド

沖縄の伝統菓子ちんすこうをイメージし、てんさい糖ときなこ、米粉、沖縄の塩で作りました。てんさい糖はミネラルや天然のオリゴ糖を含み、まろやかな味わいが特徴です。

◇フルーツと豆乳ヨーグルト

ビタミン C を含む苺、ぼんかんをバニラ風味の豆乳ヨーグルトでお召し上がりいただきます。



<中段>

◇Beauty Salad

グラスの中にたくさんの野菜とフルーツを詰めた、身体に嬉しい一品。約 30 種類の野菜とフルーツのエキスが入ったスープに、アマランサスやオゼイユなどのスプラウト（新芽）をのせました。

◇最中さんど ナッツのプラリネ／クリームチーズ

カシューナッツ・ピーナッツ・ピスタチオのプラリネにフランボワーズビネガーを合わせ、クリームチーズと共にサンドした最中です。

- ◇きなことかぼちゃのケーキサレ チーズのお団子を飾って
もち粉にカボチャやきなこを入れた、モチモチとした食感のケーキサレ(甘くないケーキ)。モッツアレラチーズと蕎麦で作った可愛いお団子をトッピングしました。
- ◇ヴィーガンスコーン
植物由来のバターで作ったスコーンです。

<下段>

- ◇ミニカツバーガー ごま味噌ソース
豚の肩ロース肉に練りごまを入れた白みそソースを合わせたミニカツバーガーです。豚肉は不足しがちなビタミンB1を含んでいます。
- ◇海老の胡麻豆腐 しんびき粉揚げ カツオとオマールのジュレ
くず粉、ごまを練りこんだ揚げ海老団子です。グラスに敷いた海藻もごまも、鉄分や食物繊維などの栄養素を含み、古来より日本人の食事には欠かせない食材でした。オマール海老の殻から引き出した旨味とかつおだしを合わせたジュレと一緒に召し上がりいただきます。
- ◇ヴィーガン 柚子きゃらめる
ヴィーガンバターを折り込んでザクザクとした食感に仕上げた生地、なめらかな柚子キャラメルをたっぷりとのせました。

お問い合わせ： バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」 TEL. 03-3539-8186

□インペリアルバイキング サール（本館 17 階）

ご着席後最初にお持ちする、3種類の前菜をのせたオードブルスタンドにはキウイやヨーグルトを使用。心ゆくまでバイキングをお楽しみください。



提供期間 : 2022年1月17日(月)～2月28日(月)
 提供時間と料金 : ランチ 11:00～15:00(閉店)
 平日大人 8,800円 / お子様 5,300円
 土日祝大人 11,000円 / お子様 6,600円
 ディナー 17:30～22:00(閉店) ※土日祝 17:00～22:00
 平日大人 12,100円 / お子様 7,300円
 土日祝大人 14,300円 / お子様 8,600円
 ※お子様は4歳～12歳

お問い合わせ：
 ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」 TEL. 03-3539-8187

□オールドインペリアルバー（本館中2階）

～Cocktail & Beauty～と題し、フルーツカクテルを月替わりでご提供いたします。

提供時間：月曜日～木曜日 16：00～21：30（ラストオーダー）
金曜日～日曜日・祝日 11：30～21：30（ラストオーダー）

■La Vie en Rose（ラヴィアンローズ）2,640円（写真左）

ザクロと酸味控えめのマスカットビネガー、生姜のお酒や京都のドライジン「季の美」を使用した、真っ赤な色味が美しい1杯。

提供期間：2022年1月1日（土・祝）～1月31日（月）

■Brillant（ブリアン）2,640円（写真右）

金柑とみかんに、広島 桜尾オリジナルジンとはちみつかりん酒を加えたオレンジ色のカクテルは、ジューシーな中にほのかに残る苦味がアクセント。

提供期間：2022年2月1日（火）～2月28日（月）



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

□ランデブーラウンジ・バー（本館1階）

～Cocktail & Beauty～と題し、コラーゲン入りのモクテル（ノンアルコールカクテル）を2種類ご提供いたします。

提供時間：11：00～21：30（ラストオーダー）

■ベリーファーム 1,980円（写真右）

ビタミンCが含まれている苺。クランベリージュースとレモンジュースに、生の苺、ブルーベリー、コラーゲンを入れ、ほどよい酸味でさっぱりと楽しめる1杯。



■H. T. B. C. ドリンク 1,980円（写真左）

カリウムや食物繊維が含まれるバナナを使用し、はちみつ、豆乳、ブルーベリーとコラーゲンを加えました。

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

□パークサイドダイナー（本館1階）

提供期間：2022年1月11日（火）～2月28日（月）

提供時間：11:00～21:30（ラストオーダー）

■牛肉とエビのライスヌードル ライムの風味で 2,700円（写真左）

米粉とタピオカ粉でできたコシのある麺に、牛肉からとった滋味深い出汁を合わせたフォー。GI値が低いグルテンフリーの麺はさっぱりとしながらも満足感があります。フォーの上には牛タン、牛ささみ、海老、チンゲン菜、トマト、ネギをトッピングしました。一緒にご用意した、唐辛子の酢漬けで辛みを付けたレモングラスオイル、唐辛子ペースト、パクチー、ライムと混ぜて、お好みの風味でお召し上がりいただけます。

■エビと生ハムのベリーサラダ 苺のビネグレット グレインブレッドを添えて 2,900円（写真右）

海老、生ハム、苺、ケール、ヘーゼルナッツ、そしてチーズに見立てた豆腐を使用した、彩り鮮やかでボリュームのあるサラダです。苺とヴィーガンマヨネーズを合わせたドレッシング、雑穀入りのグレインブレッドを添え、乳製品を一切使わずに仕上げました。

■もちりオートミールのフォンダン・ショコラ 1,600円（写真右奥）

グルテンフリーのフォンダン・ショコラです。オートミールを入れた米粉生地の中にはチョコレートソースを忍ばせ、上にはバナナ、豆乳、きび砂糖から作った自家製アイスクリームをのせました。もちりとした生地の食感と、ナッツとオートミールのザクザクとした食感の両方を楽しめます。



お問い合わせ： オールデイダイニング「パークサイドダイナー」 TEL. 03-3539-8046

□ラ ブラスリー（タワー館地下1階）

■テリーヌ・トラディション～野菜～

1枚につき、1日に推奨される野菜の摂取目標値*の約4分の1が詰まっている、色とりどりの野菜が美しいテリーヌ。アラカルトのメニューとしてご提供いたします。

*厚生労働省策定「健康日本21（栄養・食生活）」が推奨する摂取目標値



提供時間 : 月曜日～土曜日
ディナー 17:00～20:30（ラストオーダー）
日曜日・祝日
15:00～19:00（ラストオーダー）

料金 : 1,500円

お問い合わせ : フランス料理「ラ ブラスリー」 TEL. 03-3539-8073