

2022年(令和4年)7月28日

エリザベスⅡ世女王陛下の即位70周年記念
帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄が考案したケーキ「45°」を楽しむ
2種類のアフタヌーンティーが登場

英国フェア 2022 A Taste of Britain

9月1日(木)～10月31日(月)

後援： 駐日英国大使館

協力： 穂葉アンティークジュウリー美術館
ウェッジウッド



左：アンティークの銀器でご提供する「プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー」

右上：ヴィクトリア朝以来の英国ウエディングにまつわるエピソードをちりばめた
「ロイヤルウエディングアフタヌーンティー」

右下：帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄が考案したケーキ「45°」

帝国ホテル 東京は、エリザベスⅡ世女王陛下即位 70 周年の“プラチナ・ジュビリー”と“ロイヤルウェディング”をテーマに、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく『英国フェア 2022』を、9 月 1 日(木)から 10 月 31 日(月)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 年から開催している人気のフェアで、今年はエリザベスⅡ世女王陛下即位 70 周年を祝し、帝国ホテル 東京料理長 杉本雄が考案した新作ケーキ「45°」とともに、“プラチナ・ジュビリー”と“ロイヤルウェディング”をテーマに開催いたします。

「インペリアルラウンジ アクア」では、新作ケーキ「45°」を楽しめる 2 種類のアフタヌーンティーをご用意。アンティーク食器とバトラーサービスのプレミアムなプラン「プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー with バトラー」と、ロイヤルウェディングのエピソードを散りばめた「ロイヤルウェディングアフタヌーンティー」が登場します。このほか、英国王室キャサリン妃研究家のにしぐち瑞穂氏によるセミナーイベント「大人なプリンセス気分 ～英国ファッションを学ぶ～」を開催します。

また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、新作ケーキ「45°」のほか、英国で親しまれている惣菜やパンをお持ち帰り用に販売し、ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけます。さらに帝国ホテルプラザ 東京の 1 階ロビーでは、穂葉アンティークジュウリー美術館協力のもと、“ロイヤルウェディング”をテーマに英国のアンティーク展示を行います。

なお、『英国フェア』は、帝国ホテル 大阪でも 11 月 1 日～12 月中旬まで開催いたします。

概要は次の通りです。

『英国フェア 2022』概要

- 期 間 : 9 月 1 日(木)～ 10 月 31 日(月)
- 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)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(帝国ホテルプラザ 東京 1 階)
帝国ホテルプラザ 東京
- 後 援 : 駐日英国大使館
- 協 力 : 穂葉アンティークジュウリー美術館
ウェッジウッド

http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/a_taste_of_britain.html

～東京料理長の杉本 雄が、エリザベスⅡ世女王陛下

即位70周年を祝して考案したケーキ「45°」～



英国王室で礼装時などに着用されるティアラは代々大切に受け継がれており、英国王室の華麗なる歴史を象徴するアイテムのひとつです。一説では45°の角度での着用が最も美しく見えると言われていています。杉本は、受け継がれるものを大切に扱い紡いでいくことに感銘を受け、テーマと名称に選びました。

ケーキの中には、英国産ロゼスパークリング“ナイティンバー”を使用したババ、エリザベス女王がお好きな“苺”のコンフィチュール、英国伝統の“シムネルケーキ”などが美しく層をなし、レモンバームのクリームとマスカルポーネのガナッシュで包んでいます。なお、本ケーキは駐日英国大使館及び在大阪英国総領事館企画「プラチナ・ジュビリー ケーキコンテスト」において準優勝を獲得しました。

□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】

■～ヴィクトリア朝アンティークで楽しむ～

プラチナ・ジュビリー アフタヌーンティー with バトラー

「45°」をヴィクトリア朝アンティークの銀器や食器でお楽しみいただけるプレミアムなアフタヌーンティーです。メニューにはエリザベスⅡ世女王陛下の戴冠式で提供された「コロネーションチキン」や、帝国ホテル第11代料理長村上信夫がエリザベスⅡ世女王陛下の為に考案した料理も登場。英国王室に伝わる「グラニーズティアラ」の公式レプリカや銀器のティーセットを眺めながら、日比谷公園を一望できるプレミアムなお席で、バトラーサービスとともに優雅な時間をお過ごしください。



提供期間 : 9月12日(月)～10月31日(月)の平日 1日1組(2～4名様) 限定

予約開始日 : 8月29日(月) 10:00よりお電話にて承ります

提供時間 : 13:00～16:00

料金 : お一人様 35,000円 ※消費税込、サービス料別

協力 : 穂葉アンティークジュウリー美術館

メニュー : 以下の通り

〈デザート〉

- ・東京料理長 杉本雄がエリザベスⅡ世女王陛下に贈る「45°」
- ・レモンドリズルケーキ
- ・デーツのタルト
- ・マカロン
- ・フルーツの盛り合わせ
- ・くるみ

〈セイボリー〉

- ・海老と舌平目のグラタン “エリザベス女王” 風
- ・コロネーションチキンのタルト～エリザベスⅡ世女王陛下戴冠式より～
- ・スモークサーモン&きゅうりのサンドイッチ

〈ペーカリー〉

- ・レーズンスコーン
- ・プレーンスコーン

■ロイヤルウエディングアフタヌーンティー

英国のロイヤルウエディングをテーマにしたアフタヌーンティーです。英国ヴィクトリア朝に誕生したと言われるウエディングのエピソードに思いをはせて創作したデザートやセイボリーが、「45°」とともにスタンドを彩ります。

さらに、9月9日（金）より、店内にヴィクトリア朝のウエディングドレスや花冠、レースなどを展示し、ロイヤルウエディングの気分をお楽しみいただけます。



提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

料金 : 8,000円 ※消費税込、サービス料別

メニュー : 以下の通り

〈上段:デザート〉

- ・東京料理長 杉本雄がエリザベスⅡ世女王陛下に贈る「45°」
※ロイヤルウエディングアフタヌーンティーではノンアルコールでのご用意となります。
- ・バッテンバーグタルト
- ・レモンドリズルケーキ
- ・チョコレートティフィン

〈中段:セイボリー〉

- ・オレンジブロッサムの花冠
- ・コロネーションチキン アーモンド香るチュイル添え ～エリザベスⅡ世女王陛下戴冠式より～
- ・煌びやかなスモークサーモン ～ウエディングリングに見立てて～

〈下段:セイボリー〉

- ・パステイハットを華やかなスタイルで
- ・ローストビーフ&きゅうりのサンドイッチ
- ・プレーンスコーン

【イベント】

■大人なプリンセス気分 ～英国ファッションを学ぶ～

英国王室キャサリン妃研究家のにしぐち瑞穂氏が、英国ロイヤル情報やプリンセスファッションについてお話しします。さらに、ロンドンを代表する帽子ブランド「ミサ ハラダ」 (<https://misaharada.jp/>) の帽子をご試着いただけます。ファッショントークの後は、ウェッジウッドの食器で「ロイヤルウエディングアフタヌーンティー」をお楽しみいただきます。

日 時 : 10月3日(月) 13:00～15:30

予約開始日 : 9月5日(月) 10:00よりお電話にて承ります

料 金 : 15,000円 ※アフタヌーンティー・消費税込、サービス料別

講 師 : にしぐち瑞穂氏

にしぐち瑞穂氏

英国王室キャサリン妃研究家、コラムニスト、スタイリスト。

30代半ばにロンドンに移住し、帰国後『25ans』オンライン“ロイヤルダイヤリー”や『ミモレ』で英国王室や関連コラムを連載。YouTube“ロイヤルスクープ”でも英国情報やファッションについて発信。その他、TV取材、トークイベントや英国関連のポップアップ等幅広く活躍中。

著者:「幸せを引寄せせる キャサリン妃着こなしルール」



協 力 : ウェッジウッド

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)

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(帝国ホテルプラザ 東京 1階)

営業時間 : 10:00～19:00

※価格は消費税込

【スイーツ】<パティスリー ガルガンチュワで販売>

■東京料理長 杉本雄がエリザベス二世女王陛下に贈る「45°」

【1名様用】(長さ6cm×直径4.5cm) 1,600円

【5～6名様用】(長さ18cm×直径7cm) 8,300円

※大きいサイズは受取ご希望日の7日前までのご予約にて承ります。

また、金・土・日・祝日は数量限定で店頭での販売もいたします。



「45°」1名様用 イメージ写真

【惣菜】<エピソード ガルガンチュワで販売>

■フィッシュ&チップス 1,300円(100g)

衣をつけてふっくらと揚げたタラのフィレと、ドライパセリで彩りよく仕上げたフレンチフライを帝国ホテル伝統の自家製タルタルソースでお召し上がりいただく一品です。
国産レモンを添えてご用意いたします。



■ポークビーンズ 1,200円(100g)

豚バラ肉と豆をトマトソースでじっくりと煮込みました。
柔らかく仕上げた豚肉とほくほくとした食感の豆を、野菜の甘味や旨味が溶け込んだトマトソースでいただく一皿です。



【パン】<エピソード ガルガンチュワで販売>

■レーズンスコーン(4個入り) 756円

アールグレイの紅茶に漬けたレーズンを加えて焼き上げたスコーンです。やさしい味わいの生地と、アールグレイの香りが上品なレーズンをお楽しみください。

※こちらのスコーンは、「インペリアルラウンジ アクア」の「プラチナ・ジュビリーアフタヌーンティー」でもご提供いたします。



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)

□帝国ホテルプラザ 東京

■英国王室で培われたウエディングのかたち

穂葉アンティークジュウリー美術館監修のもと、現在のウエディングの基礎となるさまざまな慣習が生まれるきっかけとなったヴィクトリア女王の婚礼をテーマに、当時のウエディングドレスと、装飾品を展示いたします。今年即位 70 周年を迎えたエリザベス女王ヘロイヤルコレクションとして受け継がれ、愛用されているティアラのレプリカなど貴重な作品もご覧いただけます。「清楚な花嫁」として結婚式に臨みたいというヴィクトリア女王の思いから誕生したウエディングの装いを中心に、英国で生まれ現代へと受け継がれる婚礼の世界をご紹介します。



メアリー王妃の結婚式でアレクサンドラ王妃が着用したココシェニックティアラ

期 間 : 9月9日(金)～10月31日(月) 11:00～19:00

場 所 : 帝国ホテルプラザ 東京 1階ロビー

協 力 : 穂葉アンティークジュウリー美術館 (<https://www.jewellery-museum.com/>)
グレール (帝国ホテルプラザ 4階)

お問い合わせ : 帝国ホテルプラザ東京 03-3539-8237

※7月28日時点の営業時間となります。

最新の営業時間は帝国ホテル公式ホームページをご確認ください。