



2023年(令和5年)8月2日

世界で愛され続けるベストセラー『星の王子さま』
出版 80 周年記念企画
物語の世界観を再現したアフタヌーンティーを提供

星の王子さまアフタヌーンティー

店舗：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)



左：全世界で発行部数2億冊を超えるベストセラー『星の王子さま』
右：『星の王子さま』の世界をお楽しみいただくアフタヌーンティー

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、世界中で親しまれている『星の王子さま』が出版 80 周年を迎えたことを記念し、9 月 1 日（金）から 10 月 31 日（火）までの期間、物語の世界をお楽しみいただけるアフタヌーンティーやドリンクをブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にてご提供いたします。

サハラ砂漠に不時着した飛行士と小惑星からやってきた小さな王子の出会いと別れを綴った物語『星の王子さま』は、フランスの作家で飛行家でもあったアントワヌ・ド・サン＝テグジュペリ氏の代表作で、1943 年にニューヨークで初めて出版されました。その後、300 以上の国と地域の言語に翻訳され、発行部数が 2 億冊を超えるベストセラーとなりました。物語に出てくる“かんじんなことは、目に見えないんだよ”という有名なセリフに象徴されるように、本作は人間の絆や愛の意味を問う作品として今なお多くの人を魅了し続けています。

1943 年に出版されてから 80 周年を迎えたことを記念し、1 階のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」では物語の世界や作者サン＝テグジュペリ氏にちなんだメニューで構成するアフタヌーンティーとドリンクをご提供いたします。

概要は次の通りです。

□『星の王子さま』出版 80 周年記念企画

期 間：9 月 1 日（木）～10 月 31 日（火）
場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）

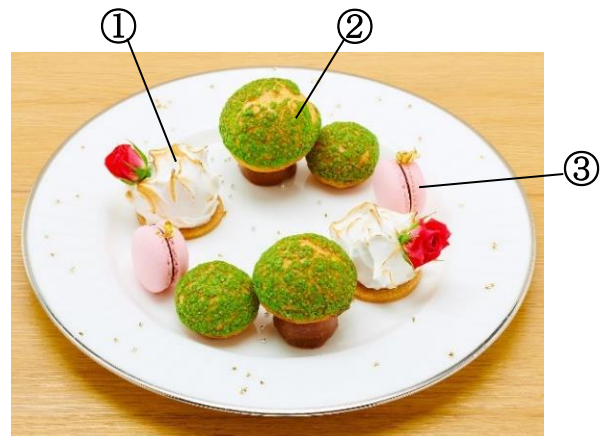
●星の王子さまアフタヌーンティー

物語に出てくる数々のエピソードや、作者サン＝テグジュペリ氏の故郷にまつわるメニューで、王子さまと“ぼく”の旅路へ皆さまを誘います。

提供時間：11:00～18:00（ラストオーダー16:00）
料 金：6,000 円（サービス料・消費税込）

メニュー：
<1 段目>

- ①～王子さまの星～ ムースフロマージュ
- ②～バオバブの木～ シュー・ア・ラ・クレーム
- ③～小惑星～ ラズベリーのマカロン



～王子さまの星～ ムースフロマージュ

王子さまの住む星を模したムースフロマージュです。パイナップルとマンゴ어의コンポートをムースフロマージュで包み、まわりをはちみつのメレンゲでコーティングしています。星にある“3つの火山”をメレンゲで表現し、王子さまが世話をしていた“バラ”を飾りました。



～バオバブの木～ シュー・ア・ラ・クレーム

大きくなると星を割くほど巨大になるという“バオバブの木”をシュークリームにしました。大きいシューには、ピスタチオクリームとグリオットチェリーのコンフィチュールを、小さいシューにはレモンクリームとライムのコンフィチュールを入れ、チョコレートクランチの幹にのせました。



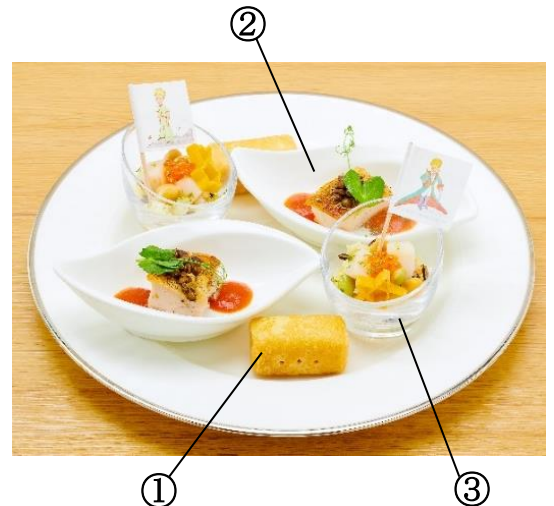
～小惑星～ ラズベリーのマカロン

“ぼく”と王子さまが旅をするたくさんの惑星をイメージしたマカロンです。ラズベリーのコンフィチュールをはさみ、トップに金箔を飾りました。



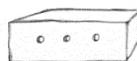
<2 段目>

- ①～ヒツジの箱～ 羊のチーズとイチジクのタルト
- ②チキンのソテー プロヴァンス風
- ③紅ズワイ蟹とホタテのタブレ ライム風味



～ヒツジの箱～ 羊のチーズとイチジクのタルト

“ぼく”が王子さまに描いてあげた“箱に入ったヒツジ”。タルト生地の中に、ペコリーノ・ロマーノ（羊のミルクを原料としたチーズ）とコクのあるクリームチーズ、イチジク、クランベリー、ディルを詰め合わせた、濃厚な味わいのチーズタルトです。



チキンのソテー プロヴァンス風

サン=テグジュペリ氏の母親の故郷、プロヴァンスにちなんだ一皿。鶏もも肉はオリーブオイルで皮目からゆっくりとソテーし、タイムなどで香りづけしたトマトソース、レンズ豆を添えました。



紅ズワイ蟹とホタテのタブレ ライム風味

クスクス（世界最小の Pasta）を使ったフランスの国民的料理「タブレ」。紅ズワイ蟹やホタテ、ひよこ豆、星型の Pasta などをお混ぜ、オリーブオイルとライムでさっぱりと味付けしました。王子さまのイラスト入りの旗を立ててご提供いたします。

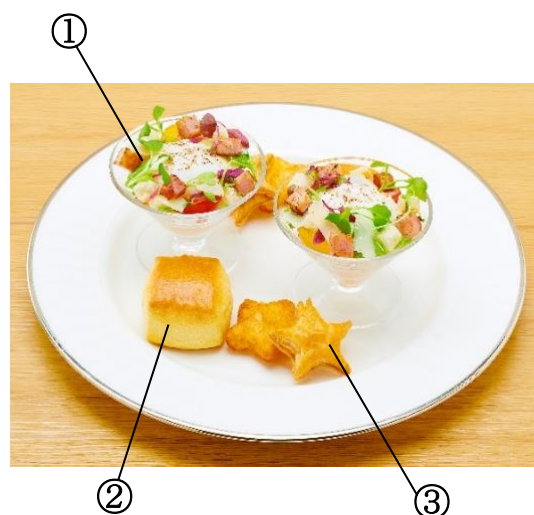


<3 段目>

①クーブグラスに仕上げたリヨン風サラダ

②プレーンスコーン

③星型のポテト、パイ



クーブグラスに仕上げたリヨン風サラダ

サン=テグジュペリ氏の出身地リヨンの郷土料理「サラダ・リヨネーズ」をクーブグラスで提供します。厚切りベーコン、半熟卵、クルトンに、パルミジャーノや黒胡椒をお混ぜした、濃厚でコクのある味わいです。



プレーンスコーン

ホテル内ベーカリーで焼き上げたスコーンです。



星型のポテト、パイ

星の王子さまにちなんだ星型のポテトやパイが彩りを添えます。



<別添え>

ヨーグルトスムージー

フルーツと野菜のスムージーにヨーグルトを合わせた、コクのあるスムージーです。



●ドリンク

Ciel de nuit ～シエル ドウ ニュイ～

提供時間 : 11:00～18:00 (ラストオーダー17:30)

料 金 : ●アフタヌーンティーとセット 1,000 円

●ドリンク単品 1,500 円

※いずれもサービス料・消費税込。

夜空の中の星に混じっている、とても小さな王子さまの星。あの星で王子さまが笑っているのかな?と思いを馳せながら考案しました。

すっきりとした柑橘系の風味が特徴のブルーキュラソーシロップ、酸味と甘みのバランスが良いパッションフルーツシロップをサイダーで割り、フルーティーで飲みやすいノンアルコールカクテルです。



※『星の王子さま』イラストのご掲載に際しては、下記のクレジット表記をお願いします。

Le Petit Prince® 星の王子さま® All TM properties of POMASE 2022