

2022年（令和4年）2月18日

カジュアルな雰囲気でお楽しみいただける本館1階のレストランで
復刻メニュー4品をご提供

パークサイドダイナー開店 15周年フェア

3月1日（火）～3月31日（木）

- ポテトサラダ クラブミート飾り
- クロックムッシュ
- 仔牛のカツレツ ミラノ風
- シナモンパンケーキ りんご添え ライム風味



上：左より『クロックムッシュ』、『仔牛のカツレツ』

下：左より『ポテトサラダ』、『パークサイドダイナー』店内、『シナモンパンケーキ』

帝国ホテル 東京は、本館 1 階のレストラン「パークサイドダイナー」が開店 15 周年を迎えることを記念し、これまでご好評をいただいたメニューの中から 4 品を復刻メニューとして 3 月 1 日（火）から 3 月 31 日（木）まで提供いたします。



2007 年 3 月 27 日、本館 1 階のみゆき通りに面する場所に開店した「パークサイドダイナー」は、これまで同じ場所に店舗を構えていた「コーヒーハウス」(1970 年～)、コーヒーハウス「さいくる」(1981 年～)、レストラン「ユリーカ」(1992 年～) からの開放的なガラス窓と明るい雰囲気を受け継ぐアメリカンスタイルを取り入れたレストランとして、朝食からランチ、ティータイム、ディナーまで営業しています。店内は、赤、茶、白、モカベージュの 4 色を基調としたシック且つ現代的な空間で、ショッピングや観劇前後のお食事や喫茶、お待ち合わせなど、さまざまな用途でご利用いただいています。

ご提供するメニューは、スープやサラダ、ボリュームのあるハンバーガーやグリル料理から、パイやサンデーなどのデザートまで幅広く取り揃えています。このほか、「野菜カレー」や「アメリカンクラブハウスサンドイッチ」、「パンケーキ」など、帝国ホテル伝統のメニューもお楽しみいただけます。

開店 15 周年を記念した復刻メニューには、パークサイドダイナーでこれまで親しまれてきたメニューから人気の高かったものを選び、現代の味覚にあわせてアレンジした 4 品をご提供いたします。

概要は次の通りです。

□パークサイドダイナー開店 15 周年フェア 概要

期 間： 3 月 1 日 (火) ～3 月 31 日 (木)

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/parkside_diner/plan/15th.html

場 所： 帝国ホテル 東京 本館 1 階

営業時間： 7：00～21：00 (ラストオーダー20:30) ※2 月 18 日現在

朝食 7：00～11：00

ランチ 11：00～14：00 ※土日祝は 11：00～16：00

ティータイム 14：00～17：00 ※土日祝は 16：00～17：00

ディナー 17：00～21：00

※営業時間は変更となる可能性がございます。詳しくは公式ホームページにてご確認ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/20200302.html>

メニュー： ※料金はすべて消費税込、サービス料別。

●ポテトサラダ クラブミート飾り ¥2,400

大正時代からレシピに登場する帝国ホテル伝統のポテトサラダをトマト風味のコンソメジュレと共に味わう見た目も美しい前菜です。

伝統のポテトサラダは、ゆでたジャガイモを熱いうちにつぶし、すぐにフレンチドレッシングで下味をつけるのが特徴です。帝国ホテルでは、ポテトサラダに裏ごししたボイルドエッグで彩る“ミモザ”スタイルにクラブミートとトマトを飾り提供してきました。

今回の復刻メニューでは、当時のものにアレンジを加え、

ホテル伝統のコンソメにトマト風味をつけたコンソメジュレと、赤・黄・緑のミニトマトを添えて彩り鮮やかに仕立てました。さっぱりしたコンソメジュレと濃厚なポテトサラダは相性抜群です。黒オリーブで作るタップナードソースと香草入りマヨネーズ、サラダを のせたトーストと共にお召し上がりください。ぜひシャンパンと一緒に楽しみいただきたい一品です。



●クロックムッシュ ¥2,500

パークサイドダイナー開店以前に遡って「コーヒーハウス」の時代から親しまれてきたメニューです。厚めの食パンを3枚使用するのが帝国ホテル流。パンの間にグリュイエールチーズとロースハム、カイエンペッパーをはさみ、バターを溶かしたフライパンで両面に焼き目を付け、オーブンで焼き上げたボリュームのある一品です。



多くのお客さまよりリクエストをお寄せいただき、復刻メニューに加われました。

●仔牛のカツレツ ミラノ風 ¥3,600

パークサイドダイナー開店時に提供していた一品です。チーズの香る軽いカツレツに仕上げるために、オリーブオイルとバターで焼き上げてから、パルメザンチーズを削りかけています。トマト、バジルオリーブオイル、バルサミコをあわせたソースを添えました。



●シナモンパンケーキ りんご添え ライム風味 ¥2,200

こちらもパークサイドダイナー開店時にメニューに登場した、生地にしナモンを入れたパンケーキです。皿にはりんごのコンポート、生クリームをあしらい、生姜の風味を加えたキャラメルシロップを添えました。仕上げにライムの皮を削り、すっきりとした味わいに仕上げています。



お問い合わせ： パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046(直通)

【ご参考】「コーヒーハウス」から「パークサイドダイナー」まで

帝国ホテルは、みゆき通りに面した場所に、「コーヒーハウス」を皮切りとしてこれまでコンセプトや店名を変えながらも喫茶、軽食を含むレストラン機能を有した朝から夜まで営業する店舗を展開してまいりました。そして現在に至るまで幅広い層のお客さまにご利用いただいています。

「パークサイドダイナー」は、アメリカンスタイルのオールデイダイニングというコンセプトで、2007年3月に誕生しました。ダイナーならではのオーソドックスなメニューを帝国ホテル流にアレンジしたメニューに加え、帝国ホテル伝統のメニューもご提供しています。

＜パークサイドダイナーに至るまでの変遷＞

- ・1967年11月 当時の第1新館に「コーヒーハウス」開店
(1970年に「コーヒーハウス ザ・テラス」に改称)
- ・1970年3月 現本館の竣工に伴い、「コーヒーハウス」移転
- ・1981年12月 コーヒーハウス「さいくる」開店
- ・1992年3月 レストラン「ユリーカ」開店
- ・2007年3月 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」開店



左：「コーヒーハウス」 中央：コーヒーハウス「さいくる」 右：レストラン「ユリーカ」

＜パークサイドダイナーでご提供している伝統メニュー＞

※料金はすべて消費税込、サービス料別。

・野菜カレー 2,700円

帝国ホテルのカレーの歴史は古く、昭和初期に第8代料理長石渡文治郎が、ヨーロッパ修行中に近代フランス料理の父オーギュスト・エスコフィエから直々に習得したものをもち帰ったことに遡ります。あえて裏ごしせず、素材の旨みと食感を際立たせた伝統のカレーソースに、彩り鮮やかな野菜をたっぷり添えた野菜カレーは、帝国ホテルの定番メニューです。

・インペリアルパンケーキ いちご添え 1,800円

初めて帝国ホテルのメニューにパンケーキが登場したのは、1950年代に帝国ホテル2代目本館（通称：ライト館）に存在した「ガーデンバー」においてでした。以来、店舗が変わっても根強い人気を保ってきたロングセラーメニューです。

・アメリカンクラブハウスサンドイッチ 2,400円

昭和初期に第8代料理長石渡文治郎が、パリのリッツから持ち帰ったレシピを忠実に受け継いだメニュー。4.5cmの厚みの特徴で、ボリュームがありながら片手でつまんでひと口におさまる、上品なホテルスタイルのサンドイッチです。



左：野菜カレー 中央：インペリアルパンケーキ いちご添え 右：アメリカンクラブハウスサンドイッチ