

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<https://www.imperialhotel.co.jp>

2018年(平成30年)12月4日

人気のストロベリーアフタヌーンティーからお持ち帰り用のケーキまで
苺を楽しむ4ヶ月間

帝国ホテル 東京 ストロベリーフェア
2019年1月4日(金)から開始



苺の魅力を存分にお楽しみいただける
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」

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、苺をたっぷりと使用したティータイムメニュー、お持ち帰り用のスイーツをお楽しみいただける「ストロベリーフェア」を、2019年1月4日(金)より開始いたします。

概要は次の通りです。

■ストロベリーフェア 概要

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

苺をふんだんに使用し、毎年人気の高いアフタヌーンティー。1月～2月(Season-1)と3月～4月(Season-2)として、それぞれ魅力あるメニューをお届けします。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お飲みかえいただけます。 ※アフタヌーンティーを構成する13品の中で、苺を使用したメニューは7品

Season-1 メニュー

【アミューズ】

スモークサーモンリエットロール わさびのとびっこ添え

【スープ】

本日のスープ

【冷料理】

フルーツ3種類のキッシュ

グリーンサラダ

苺ヨーグルト

【サンドイッチ】

苺と生ハム、ルッコラのバターロールサンド

蟹サラダのフォカッチャサンド

【スコーン】

プレーン

ミックスベリー<蜂蜜、クロテッドクリーム、苺ジャム>

【デザート】

苺のショートケーキ

苺のヴェリーヌ (ピスタチオムースの上に苺と苺のソースをのせた冷たいグラス入りのデザート)

苺のタルト (苺味のピンク色のタルト生地にレモンカスタードクリームをつめ、苺とチョコレートをあしらいました)

ラズベリーのマカロン

期 間 : 1月8日(火)～2月28日(木)

※3月1日(金)より Season-2 のストロベリーメニューに切り替わります

提供時間 : 11:30～18:00 (ラストオーダー)

料 金 : 4,860円 消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186(直通)

本館1階 「パークサイドダイナー」

◆HIBIYA ルージュ

HIBIYA シリーズ第2弾の春の新作メニューとして、エンタテインメントの街・日比谷のレッドカーペットを思わせる「HIBIYA ルージュ」が登場します。苺や白玉のトッピング、バニラとストロベリーのアイスクリームに、紅茶風味の苺とラズベリーのソースをかけてお召し上がりください。第1弾では、抹茶を使用したソースで日比谷公園の緑を表現した「HIBIYA ヴェール」がご好評いただきました。



期 間 : 1月7日(月)～

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1階 「ランデブーラウンジ・バー」

◆ストロベリーペストリーセット

一足早く春の訪れを感じていただける、苺のケーキを3種類(ナポレオンパイ〈奥〉、苺のショートケーキ〈中〉、苺のタルト〈手前〉)をご用意いたします。コーヒー、紅茶またはハーブティーとともに楽しみください。

※ナポレオンパイのみ数量限定

期 間 : 1月4日(金)～2月28日(木)

提供時間 : 11:00～22:30 (ラストオーダー)

料 金 : 2,400円 消費税込、サービス料別



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)

※館内バー・ラウンジでは、3月～4月に苺を使ったドリンクやカクテルをご用意いたします。

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期 間 : 1月7日(月)～4月30日(火・休)

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。



● 苺のミルクロール<写真中央> 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スポンジ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。

● 苺のサバラン【新作】<写真手前左> 810円

苺風味の紅茶シロップをブリオッシュ生地に浸み込ませ、苺味のグラッサージュで赤くつややかに仕上げました。苺とラズベリー、生クリームをのせています。

● ミルフィーユ<写真奥> 980円

1971年の「ガルガンチュワ」オープン当時からのレシピを受け継ぐ商品。グランマルニエを利かせたカスタードクリームとさくさくのパイ生地、甘酸っぱい苺が調和した人気のパイです。

● 苺のタルト<写真手前右> 1,300円

グランマルニエ風味のカスタードクリームをタルトに絞り、フレッシュな国産苺をのせた季節のタルトです。

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)