

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年(平成28年)10月14日

日伊国交樹立 150 周年記念

『イタリアフェア』開催

期間： 11月1日(火)～11月30日(水)

場所： インペリアルバイキング サール(本館17階)
インペリアルラウンジ アクア(本館17階)
鉄板焼 嘉門(本館17階) ※期間は14日(月)～20日(日)
ランデブーラウンジ・バー(本館1階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

後援： イタリア大使館

協賛： フランチャコルタ協会日本事務局



写真＝インペリアルバイキング サールのbuffe料理(イメージ)

帝国ホテル 東京は、日伊国交樹立 150 周年を記念して、イタリア大使館後援のもと、11 月 1 日（火）から 11 月 30 日（水）まで「イタリアフェア」を開催します。



帝国ホテルは、東京オリンピック翌年の 1965 年以降、「料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶であり、その国の食べ物を知ることは、国際理解の一步になる」という観点から、世界各国の食をテーマにしたイベントを積極的に展開してまいりました。

当社におけるイタリアの料理を紹介する催しは、1973 年に初めて開催され、やがて国内においてイタリア料理は日本人に馴染みの深い食のジャンルのひとつとして定着しました。近年においては、2008 年より、本館 17 階の「インペリアルバイキングサール」で年に 1 回フェアを開催しており、お客様よりご好評をいただいております。

今年は、日伊国交樹立 150 周年という節目の年であることを記念し、開催店舗の数を拡大した「イタリアフェア」を 11 月の 1 か月間開催いたします。

期間中は、館内の 4 つのレストラン、バー・ラウンジにおいて、イタリアをテーマにした食やワインをお楽しみいただけます。特に今回は細かい泡立ちとエレガントな風味が特徴のイタリアを代表するスパークリングワイン、フランチャコルタを各レストラン、バー・ラウンジでご提供いたします。

加えて、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、“ご家庭でも楽しめるイタリアの味”としてケーキ、パン、惣菜を販売いたします。

なお帝国ホテルの開業記念日である 11 月 3 日にはイタリアにちなんだ演目のロビーコンサートも行います。

『イタリアフェア』の概要は次頁の通りです。

『イタリアフェア』概要

- 期 間 : 11月1日(火)～11月30日(水)
- 場 所 : インペリアルバイキング サール(本館17階)
インペリアルラウンジ アクア(本館17階)
鉄板焼 嘉門(本館17階)
ランデブールラウンジ・バー(本館1階)
ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

※レストランおよびバー・ラウンジの料金は、消費税込、サービス料別。
※ホテルショップ「ガルガンチュワ」の価格は消費税込。
※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。
※写真はいずれもイメージです。

■インペリアルバイキング サール(本館17階)

「秋の北イタリア」をテーマにした料理を中心にご用意いたします。
北イタリアで生産されるフランチャコルタとともにお楽しみいただけます。

- 時 間 : ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー)
ディナー17:30～21:30 (ラストオーダー)
※土・日・祝日は17:00より
- 料 金 : ランチ 平日 5,500円(3,300円)
土・日・祝日 6,000円(3,600円)
- ディナー 平日 8,200円(5,000円)
土・日・祝日 8,700円(5,300円)
- ()内はお子さま料金。※4～12歳

- 内 容 : カリフラワーの冷製スープ パルマ産プロシュート添え
茄子と鰯のマリネ ジェノバ風
ポテトと牛挽肉とリコッタチーズのグラタン ボローニャ風
フェットチーネ 仔羊肉の煮込みソース(週替わりパスター例)
蝦夷鹿の赤ワイン煮 ポレンタ添え
など、通常メニューに織り込んでご用意いたします。

お問い合わせ : インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187 (直通)

■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「イタリア」》

時 間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)

内 容 : フォカッチャ、モルタデッラとモッツァレラチーズのサンドイッチ、生ハムとルーコラとトマトのブルスケッタ、ティラミス風味のタルトなど、イタリアの美味しさを3段のティースタンドに盛り合わせました。

料 金 : 4,320円

《イタリアンプレート&“フランチャコルタ”セット》

時 間 : 18:00~24:00 (ラストオーダー)

※平日前の日・祝日は22時まで

内 容 : 良質なブドウを使ったイタリアのスパークリングワイン、フランチャコルタをその味覚にふさわしいフィンガーフードと共にお楽しみいただけます。

料 金 : 3,000円

※プレート、フランチャコルタ1杯付。

◎11月3日(木・祝)の開業記念日に限り
インペリアルラウンジ アクアをバータイムに
ご利用のお客様に、フランチャコルタを1杯サ
ービスさせていただきます。



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)

■鉄板焼 嘉門(本館17階)

《日伊特別ディナー》

日 時 : 11月14日(月)~20日(日) 17:30~21:30 (ラストオーダー)
※11月17日を除く

内 容 : 和牛の上品な味わいととも、イタリアのエッセンスを加えた料理を、6日間限定でご用意いたします。

料 金 : 26,000円

◆日伊特別ガラディナー

場 所 : 鉄板焼 嘉門 (本館 17 階)
日 時 : 11 月 17 日 (木) 18:30~
※限定 30 名様、要予約
内 容 : イタリアフェア開催を記念し、「日本とイタリアの出会い」をテーマにガラディナーを催します。希少なイタリアのブランド牛“キアニーナ牛”を特別に輸入いたしました。ぜひご堪能ください。
料 金 : 40,000 円

お問い合わせ : 鉄板焼 嘉門 TEL. 03-3539-8116 (直通)

■ランデブーラウンジ・バー (本館 1 階)

時 間 : 11:00~22:30 (ラストオーダー)

リミニ -Rimini- (単品) 1,200 円
スイーツセット 2,200 円

昨年、イタリア リミニ市で開催された国際コンクールにて優勝した際の作品をアレンジした「リミニ」は、口に入れた瞬間、コーヒーの香りが広がり、チョコレートとマスカルポーネのムースの甘さとコーヒーの苦味が調和した一品です。エスプレッソやコーヒーなどとともに、お楽しみいただけるスイーツセットもご用意しております。



◆ビッグバンドで聴く「イタリアにちなんだ名曲」ナイト

本年 8 月から毎月 1 回開催しているジャズナイト。11 月はイタリアフェア期間中であることから、イタリアにちなんだ曲でお楽しみいただきます。なお、ご利用にはミュージックチャージ (1,080 円、消費税込) を申し受けます。また特別メニューとして“シャンパンオードブルセット” (3,300 円、サービス料・消費税込、ミュージックチャージ込) をご提供いたします。

日 時 : 11 月 15 日 (火) 18:00~/19:15~/20:30~ 各回 40 分上演

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

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

時 間 : 8:00~20:00

内 容 : ご家庭でお楽しみいただけるイタリアの味を取り揃えました。

《ケーキ》

『リミニ -Rimini-』 972円 (写真右)

昨年、イタリア リミニ市で開催された国際コンクールにて、優勝した際の作品のひとつをアレンジしました。

チョコレートとマスカルポーネのムースの上品な甘さに加え、りんごの酸味とコーヒー味のジェノワーズとビスキュイのほろ苦さ、ナッツの食感が一体となりハーモニーを奏でます。



『モンテビアンコ』 810円 (写真左)

イタリア語で「白い山」を意味する、イタリア産の栗を使用したケーキです。刻んだ栗をおり交ぜた焼菓子に、マロンクリームと生クリームで山に見立てて仕上げました。

《パン》

『フォカッチャ』 432円 (写真左)

ローズマリーをトッピングした、イタリアの代表的なパンです。

『デュラム』(5個入り) 594円 (写真右前)

パスタの原料として知られるデュラム小麦を使った、内側が淡い黄色のパンです。

ほのかな甘みともっちりとした食感で、どんなお食事にもよく合います。



『パネトーネ』 2,160円 (写真右奥)

※12月25日(日)まで販売

長時間発酵により、柔らかく香り良く仕上げた生地には、オレンジピールやレーズン等のドライフルーツを加えて焼き上げました。イタリアの代表的な風味豊かなパン菓子です。

《惣菜》

『ミネストロンスープ』 864円 (写真左奥)

数種類の野菜とベーコンが入った、マイルドな味わいのスープです。



『金目鯛と魚介のアクアパッツア』 3,240円

(写真手前)

金目鯛や海老、ムール貝、アサリなどのうま味が詰まった、ワインにもよく合う一品です。

『有機全粒粉カムット小麦のペンネ 7種の野菜のトマトソース仕立て』 2,160円

(写真右奥) ※12月31日(土)まで販売

有機農法で育てられたカムット(エジプトで古代小麦として発見されたデュラム小麦の原種)のペンネは、ナッツのようなほのかな風味と食感が特徴です。バジルソースで和えた茄子、ズッキーニなど色鮮やかな野菜の風味と、ほどよい酸味のトマトソースが良く合います。またこちらの商品は、動物性食材は使用せずに仕上げました。

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)

◆開業記念日 ロビーコンサート

本年は、イタリアのフィレンツェをはじめ、世界で活躍する声楽家、野原 広子によるピアノオペラコンサートを行います。伴奏のピアノは、イタリアの名器「FAZIOLI」を使用します。

場 所： 本館1階正面ロビー

日 時： 11月3日(木・祝) 16:00~/17:30~
各回30分公演

※鑑賞無料

出 演： 声楽家 野原 広子

