



2021年（令和3年）1月29日

厳選した旬の苺を使用したアフタヌーンティーや  
東京料理長 杉本 雄によるリュクスなスイーツを新提案する  
2021年のストロベリーフェア第2弾

## 魅惑の Strawberry Time 《Season 2》

2021年3月1日（月）～4月30日（金）



Season1とは異なる品種の苺を使ったアフタヌーンティーのほか、  
ホテルショップでは苺の魅力が詰まった商品を多数展開。

帝国ホテル 東京では、現在開催中のストロベリーフェア「魅惑の Strawberry Time」の第2弾を、館内のレストランやホテルショップにおいて3月1日（月）から4月30日（金）まで開催いたします。



「魅惑の Strawberry Time」は、高い品質を誇る日本各地の苺を取り寄せ、それぞれの味わいや食感をお楽しみいただけるメニューをご提供する企画です。

1～2月に実施した Season1 に引き続き、3月1日（月）からは Season2 がスタート。インペリアルラウンジ アクアでは、3月から4月に旬を迎える苺を使用し、アフタヌーンティーが装いも新たに登場します。その他のレストランおよびホテルショップでも、苺の魅力を味わえるさまざまな商品を取り揃えてご提供いたします。

概要は次の通りです。

## ■魅惑の Strawberry Time 《Season2》 概要

期 間： 2021年3月1日（月）～2021年4月30日（金）

URL：

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other\\_plan/plan/strawberry\\_time2.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/strawberry_time2.html)

## 本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」

### ◆【新作】 Strawberry Afternoon Tea Season 2

色鮮やかな苺と共に、可愛らしいピンク色のメニューが並ぶティースタンドに心が弾む、2021年のストロベリーアフタヌーンティー。Season2の前半は、甘くて果汁が豊富な栃木の「とちおとめ」、後半は苺本来の甘酸っぱさを堪能できる静岡の「紅ほっぺ」を使用したアフタヌーンティーをお届けします。

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種類のティーバリエーションからお好みの種類をご自由にお飲み替えいただけます。

メニュー : ★は Season2 に新登場のメニュー

【ウェルカムティー】

- ・ストロベリーティー

選りすぐりのセイロン茶をベースとしたブレンドティーに、ワイルドストロベリーの風味を加えた、香り豊かな紅茶です。

【1 段目】

- ・シャンティイフレーズ★

苺のジュレ、ホワイトチョコレートの生チョコ、クレムシャンティイ(生クリーム)、中央に苺のコンフィチュールの4層を重ねた、赤いドーム型のケーキ。トッピングには、メレンゲとガヴォット(薄焼きのクレープ)、金箔を載せて、華やかに仕上げました。

- ・苺のミルフィーユ★

サクサクとした食感のパイ生地の中に、濃厚なカスタードと生の苺に加えて、苺のチョコレートとヘーゼルナッツのプラリネを挟みました。様々な苺の美味しさが詰まったミルフィーユです。

- ・苺のスムージー

苺・バナナ・オレンジをブレンドしたスムージーは、お口直しに苺の甘酸っぱさをより感じて頂ける一品です。ライム・レモン・オレンジ・グレープフルーツの皮をミキサーで砕いて凍らせたものをミモザ風に載せました。食材を美味しく最後まで使い切る、サステナブルな視点から生まれたトッピングです。



【2 段目】

- ・苺とハムのピンチョス★

生ハムの塩気が苺の甘みを引き出します。

- ・グリーンサラダ 苺風味のドレッシング

Season1 に引き続き、苺風味のドレッシングを使ったサラダ。今回は、ドレッシングの赤とのコントラストがキレイなグリーンサラダをご提供します。

・ボルシチ風牛肉の煮込み★

牛肉をじっくり煮込んだボルシチはビーツで真紅に仕上げました。スプーンに載せたビーツのサワークリームを溶かしてお召し上がりください。

【3 段目】

・苺とベーコンのキッシュ★

キッシュの中に忍ばせた、火入れしてとろける苺と、上に載せたフレッシュな苺とのコンビネーションが絶妙な一品。ベーコンが苺の風味を引き立てます。

・照り焼きチキンのミニバーガー★

春らしい桜色のバンズに照り焼きチキンを挟んだ、満足感のある一品。わさびマヨネーズをアクセントに効かせています。

・ベジタブルサンドイッチとエッグサンドイッチ★

ふわふわとした食パンに、野菜（キュウリ・トマト・レタス）と卵をそれぞれ挟んだサンドイッチです。

【別皿】

・苺のフォンデュ

苺のピューレと生クリーム、マスカルポーネで作った軽やかなクリームは優しい甘さと綺麗な桜色が特徴です。カバーを取るとふんわりと広がっていくとろとろのクリームに、生の苺、苺のマドレーヌ、ギモーヴを絡めてお召し上がりください。

【ベーカリー】

・プレーンスコーン

・苺とチェリーのブリオッシュ

アフタヌーンティーには欠かせないプレーンのスコーンは、苺ジャムとクロテッドクリームをご一緒に。苺とチェリーのブリオッシュは、外のクッキー生地ドライ苺を練りこみピンク色に仕立て、中に甘酸っぱいドライチェリーを閉じ込めました。

料 金 : 5,500 円（消費税込、サービス料別）

提供時間 : 12:00~19:00（17:00 ラストオーダー） ※1 月 29 日現在

※天候等により仕入れ状況が変わる場合がございます。

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 「ランデブーラウンジ」

### ◆【新作】杉本東京料理長監修 Fraise “Chic” フレーズ”シック”

杉本東京料理長が旬の果物で贈る、  
リュクスなデザートシリーズ\*の4作目。

#### 杉本が込めた想い

「苺というと紅というイメージがありますが、あえて  
純真無垢な白一色の苺をかたどったホワイトチョコ  
レートを搭載して、上品にシックに仕上げました。真っ  
白な世界から紅の苺が現れる遊び心あふれる演出で、  
驚きや楽しさをお伝えしたいです。」

今回は、旬の苺とともに、フランスの伝統的な焼き菓  
子「ババ」を表現しています。

マスカルポーネの軽いムースを薄くまとわせた「ババ」  
に、苺からエキスを抽出したジュース、ロゼシャンパン、ローズマリーで香りをつけま  
した。艶やかにグラサージュされた縁には銀箔をあしらひ、マスカルポーネチーズの  
ムースが上品に顔をのぞかせます。ヘタまで白一色に統一された苺の中には、赤い苺を  
忍ばせています。

驚きと楽しみと美味に溢れるフレーズ “シック” をぜひご賞味ください。

料 金 : 2,700 円 コーヒーまたは紅茶付 (消費税込、サービス料別)

\*リュクスなデザートシリーズ…東京料理長の杉本が、「上質・洗練・贅沢・優美」をテーマに創  
作したデザートシリーズ。昨年の「魅惑のストロベリータイム」よりスタートし、これまで「苺  
のサントノレ」、「プラムを使ったシューミニョン」、「黒いちじくのサントノレ」を館内ラウンジ  
にて提供いたしました。

### ◆【新作】「ストロベリーシャンパンカクテル」(写真左)

フレッシュな苺ピューレとクランベリージュースをベースに  
した、色鮮やかなシャンパンカクテルです。

料 金 : 2,640 円 (消費税込、サービス料別)



### ◆【新作】「ストロベリーフィールド」(写真右)

生の苺に苺のアイスクリーム、苺のシロップと、苺尽くしのノンアルコールドリンクです。全体を混ぜながら、ヨーグルトとレモンジュースでさっぱりとお召し上がりください。

料 金 : 1,980 円 (消費税込、サービス料別)

このほかにもケーキとコーヒー (または紅茶) のセット「ペストリーセット」にて、苺のショートケーキや苺のミルフィーユをお召し上がりいただけます。

提供時間 : 11:00~20:00 (19:30 ラストオーダー) ※1月29日現在

ご予約・お問い合わせ ランデブールラウンジ TEL.03-3539-8045(直通)

## 本館1階 「パークサイドダイナー」

### ◆【新作】苺のサヴァラン ローズ香る苺のソース

ストロベリーティーシロップを浸み込ませたドーナツ型の生地をローズソースでまとい、中央にルバーブのコンフィチュールと苺を詰めました。ストロベリーティーが香る生クリームに苺とバラの花びらを散らした、上品なサヴァランは、アルコールを使用していないので、どなたでもお召し上がりいただけます。



料 金 : 1,600 円 (消費税込、サービス料別)

### ◆苺のサンデー

パークサイドダイナーのストロベリーフェアで人気の苺のサンデー。これまで以上に苺をふんだんに使用しました。フレッシュな苺に相性の良いマスカルポーネクリーム、さらには苺のアイスと苺のシャーベットを重ね、ホワイトチョコレートと苺で作ったチョコランチをトッピング。真っ赤な苺ピューレがアクセントになっています。



料 金 : 1,800 円 (消費税込、サービス料別)  
提供期間 : 3 月 1 日 (月) ~4 月 25 日 (日)  
提供時間 : 14:00~20:00 (19:30 ラストオーダー) ※1 月 29 日現在

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 ホテルショップ「ガルガンチュワ」**

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、毎年ご好評をいただいている、苺を使ったベーカリーやペストリーを多数販売いたします。

営業時間 : 10:00~19:00 ※1 月 29 日現在 ※ベーカリーは 10:30 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。

### **【ペストリー】**

#### **◆【新作】カカオショコラ～苺風味～**

1,600 円 (4 粒入り)

可愛らしいミニサイズのカカオショコラに、苺のフレーバーが登場します。ローストしたカカオ豆を、苺風味のキャラメルとチョコレートでコーティングし、苺に見立てたカカオポッド\*の形状をした苺風味のチョコレートに閉じ込めました。甘酸っぱく爽やかな酸味のあるカカオショコラです。

\*カカオポッド…カカオの実



#### **◆【新作】東京料理長 杉本 雄による Fraise “Chic” フレーズ”シック”**

1,500 円 (10 cm)

ランデブーラウンジにてご提供するデザートを取アウト用にアレンジしました。苺のケーキでありながら白一色で仕上げた、“シック”という名にふさわしいデザインのケーキです。東京料理長の杉本がお届けする驚きと優雅なひとときを、ぜひご自宅でもお楽しみください。

◆タルトフローズ 1,000 円

苺とピスタチオ、カスタードクリームとの相性の良さを味わえるタルトです。タルト生地には、香り高く濃厚なココが特徴のシチリア産のピスタチオペーストを使用した、アーモンドクリームを絞って焼き上げました。苺やブルーベリー、苺のムースを飾って仕上げました。



◆ミルフィーユ 980 円

1971 年の「ガルガンチュワ」オープン当時のレシピを受け継ぐロングセラー商品。グランマルニエを効かせたカスタードクリームとサクサクとした食感のパイ生地、甘酸っぱい苺が調和した人気のケーキです。



◆苺のミルクロール 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染み込ませたロール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。





## 【ベーカリー】

### ◆ストロベリーのクーロンヌ (写真手前) 550 円

苺の“王冠（クーロンヌ＝フランス語で「王冠」の意味）”をイメージした可愛らしいデニッシュです。デニッシュ生地、キルシュ入りのカスタードクリームと角切りにしたフレッシュな苺、苺パウダーを合わせて焼き上げました。甘酸っぱい苺の果肉感を存分に味わえます。クロワッサン生地で作ったピスタチオの花飾りとドライ苺を添えて仕上げました。



### ◆ストロベリーのブリオッシュ (写真奥) 500 円

ブリオッシュ生地、苺風味のアーモンドクリームを包み、クッキー生地をのせて焼き上げました。ふんわりとしたブリオッシュ生地とサクサクとしたクッキー生地の食感のコントラストをお楽しみください。

お問い合わせ： ガルガンチュワ TEL. 03-3539-8086 (直通)