

2019年（令和元年）11月28日

令和初のお正月を祝う、開業130周年記念 新春メニュー

東京料理長・杉本 雄による BENTO ～新春寿(ことほ)ぎの巻～

場 所： 本館17階 インペリアルラウンジ アクア
期 間： 1月1日（水・祝）～1月31日（金）
料 金： 15,000円（消費税込・サービス料別）
※昼・夜各10食限定、前日15時までの予約制



フランス料理を野点弁当仕立てでお楽しみいただく「BENTO」に
開業130周年記念として
東京料理長・杉本 雄による新春メニューが登場

帝国ホテル 東京、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」にて提供し好評をいただいている、フランス料理を野点弁当仕立てでお楽しみいただくメニュー「BENTO」。この度、開業 130 周年記念企画として、東京料理長・杉本 雄による「BENTO ～新春寿(ことほ)ぎの巻～」を、1 月 1 日（水・祝）から 1 月 31 日（金）までご提供いたします。



インペリアルラウンジ アクアの「BENTO」は、日本文化の象徴として世界共通言語になっている“BENTO”を、帝国ホテルらしく、旬の海の幸、山の幸を使ったフランス料理を季節毎にお届けする、というコンセプトで 2017 年に発売。季節の移り変わりを眺望と料理で感じていただきたいという想いを込めてお届けしています。

杉本 雄は、本年 4 月の東京料理長就任後、美術展覧会とのタイアップメニューや、素材の味を活かした豪快なステーキメニュー、トリュフを使ったクリスマスケーキなど、料理長として新しい試みに挑戦しています。この度、開業 130 周年記念メニューとして発売する「BENTO ～新春寿(ことほ)ぎの巻～」は、これらに続く新企画として、“BENTO”をフランス料理のコース仕立てで表現したものです。杉本が料理を作るうえで日頃から大切にしている “お客さまに非日常の体験をしていただくこと。また料理で驚きを表現すること。”を今回のメニューにも取り入れました。キャビア、トリュフ、フォワグラを贅沢に盛り込み、このメニューのために焼き上げるブリニ、フォカッチャ、パイの他、3 品の表情の異なるデザートなど、計 12 品をご用意しています。

詳細は次の通りです。

■BENTO ～新春寿(ことほ)ぎの巻～ 概要

東京料理長・杉本 雄が贈る、豪華食材が共演する 12 品をご紹介します。

アペリティフとして、ルイ・ロデレールのハーフボトルのシャンパンに合わせ、オシェトラキャビアをまるごとひと缶ご用意しました。お客さまご自身で缶からキャビアをお取りいただき、自家製のブリニ*1とコンディマン*2と一緒に、シャンパンで贅沢な時間の始まりです。

オードブルには、殻に美しく盛り付けられた雲丹の冷製コンソメを、お客様ご自身でハウレン草のタリアテッレに和えていただくことで仕上がる、杉本の遊び心を表現したメニューをご用意しました。他に、蟹と紫白菜のマリネ、ビーツでマリネしたフォワグラのカナッペと、帆立貝のタルタルをシャンパンのゼリーで包んだ端正な品々をお召し上がりください。

メインディッシュのパイで包んだ牛頬肉の煮込みは、帝国ホテル伝統の煮込み料理とパイが一度に味わえる一品。パイを開ける楽しみはもちろん、温かいままお召し上がりいただけます。自家製フォカッチャには、黒トリュフとクリーミーでほどよい酸味が特徴のフランス産ブリアサヴァランチーズとの至福のマリアージュ。また生ハムを使ったシーザーサラダと共にお召し上がりいただきます。

デザートには、チーズから始まり温かいフォンダンと冷たいグラスデザートと、違った表情の 3 品をご用意。花が開いたようなフォルムのムースはロックフォールチーズのタルトに、あっさりとした味とやさしい香りが特長のアカシアはちみつのムースを載せました。

ワインと合わせても楽しい、チーズの塩味とアカシアはちみつの甘味のバランスが良い一品です。ヘーゼルナッツのフォンダンは、中からヘーゼルナッツと栗のフォンダンがとろけ出てきます。柑橘類のヴェリーヌは、金柑や柚子、みかんなどを使い、見た目にも華やかに仕上げたグラスデザート。爽やかな余韻で締めくくります。

*1 塩パンケーキ

*2 薬味

場 所 : 本館 17 階 インペリアルラウンジ アクア
期 間 : 1 月 1 日 (水・祝) ～ 1 月 31 日 (金)
提供時間 : 11 : 30～14 : 00 (L.O.)、17 : 30～20 : 00 (L.O.)
料 金 : 15,000 円 (シャンパンハーフボトル付。消費税込・サービス料別。)
※昼・夜各 10 食限定、前日 15 時までに要予約。
協 賛 : エノテカ株式会社



メニュー : アペリティフ ・オシェトラ キャヴィア / コンディマン
・ブリニ

- | | |
|----------|--|
| オードブル | <ul style="list-style-type: none"> ・雲丹の冷製コンソメ/ホウレン草のタリアテッレ ・フォワ グラ / ブリオッシュ ・帆立貝 / シャンパンジュレ ・蟹 / 紫白菜のマリネ |
| メインディッシュ | <ul style="list-style-type: none"> ・牛頬肉の煮込み パイ包み焼き ・生ハム / シーザーサラダ ・黒トリュフ / ブリアサヴァラン / フォカッチャ |
| デザート | <ul style="list-style-type: none"> ・ロックフォールチーズのタルト / アカシア はちみつ ・ヘーゼルナッツのフォンダン ・柑橘類のヴェリーヌ |

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

すぎもと ゆう
杉本 雄 帝国ホテル 東京料理長 プロフィール



1980 年生まれ。1999 年に帝国ホテルに入社。その後、料理人としてのキャリアをスタートした後、2004 年に退社し渡仏。厨房だけでなくホールの接客サービスなど数々の経験を積み、2006 年にパリの老舗ホテル「ル・ムーリス」へ。ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏といった名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3 つ星）では責任者の役割を担う。2017 年に帰国後、帝国ホテルに再入社し、宴会シェフを経て 2019 年 4 月より、第 14 代帝国ホテル 東京料理長に就任。