

# NEWS RELEASE



歴史にふさわしく More Imperial  
than ever  
未来にふさわしく 130<sup>th</sup>

帝国ホテル

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

2021年（令和3年）6月1日

## 今夏パリへ旅した気分を味わう コラボレーション企画 リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！

フランス生まれの絵本の作者とフランスでの経験豊富な東京料理長 杉本 雄の  
コラボレーションによるアフタヌーンティー やオリジナルメニュー、  
帝国ホテルを舞台に描き下ろしたオリジナルアート作品の展示も

期 間：2021年7月1日（木）～2021年8月31日（火）



@2021 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

左：パリへ旅した気分を味わえる「リサとガスパール」のアフタヌーンティー  
右：オリジナルアート（日比谷公園から帝国ホテルに向かうリサとガスパール）

帝国ホテル 東京は、昨年日本デビュー20周年を迎えたフランス生まれの絵本『リサとガスパール』とのコラボレーション企画「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」を本年7月1日より開始いたします。



フランス・パリに住むリサとガスパールは、フランスの絵本に登場するキャラクターで、その作品はこれまでパリをはじめ世界各国を舞台にして描かれてきました。リサはおしゃまな女の子、ガスパールはやさしくて、ナイーブな男の子。二人は、遊ぶときもいたずらするときもいつも一緒です。

本企画は、『リサとガスパール』の作者であるアンさん・ゲオルグさんご夫妻と帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄のオンライン対談により実現いたしました。作画を担当するゲオルグさんには「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」というオリジナルストーリーをもとに作品3点を描き下ろしていただきました。また、本場のフランス料理を学ぶために渡仏しフランスを中心に13年間を過ごした杉本は、フランス語で自ら作者との対談を行い『リサとガスパール』の世界観から、本企画でご提供するメニューを考案しました。

「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」では、杉本の考案したアフタヌーンティー やオリジナルメニューをご提供するとともに、描き下ろし作品の展示も行います。

概要は次頁の通りです。

#### 【オリジナルストーリー】「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」

帝国ホテルにやって来たリサとガスパール。ホテルに入るとまず目に入ったロビーのバラにうつとり・・・。チェックインを済ませたリサとガスパールは、レストランへ。いたずら好きな2人は、食事中にキッチンへと探索を始めます。ある銀の扉を開くとそこには、おいしそうな料理やデザートを作るフランス語を話すシェフが。シェフに料理を教わりながら、リサとガスパールは、アフタヌーンティー作りに挑戦します。



@2021 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

## 「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」企画概要

期 間 : 2021年7月1日（木）～2021年8月31日（火）

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other\\_plan/plan/gaspard\\_et\\_lisa\\_2021.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/gaspard_et_lisa_2021.html)

### ロインペリアルラウンジ アクア（本館17階）

#### ■リサとガスパールのアフタヌーンティー 旅“TABI” PARIS-TOKYO

パリ生まれのスイーツや料理をお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。  
期間中は、オリジナルストーリー「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」  
をもとに描き下ろされたアート作品2点を展示いたします。

アフタヌーンティーに込めた想い（帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄）

フランス・パリに暮らすリサとガスパールのために、パリ生まれの  
スイーツや料理を、作者との対談の中で一緒に作り上げたアフタヌーン  
ティーです。私自身のパリ時代の思い出や、今回のコラボレーションで  
ご縁をいただいた作者ご夫妻への想いも込めて仕上げました。  
自由に海外旅行することが叶わない今、東京・日比谷からパリへ旅した  
かのような気分を味わって欲しいと、この「旅“TABI” PARIS-TOKYO」  
というタイトルをつけました。その世界観をご堪能ください。



時 間 : 11:30～19:00（ラストオーダー17:00）

料 金 : 7,150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」 03-3539-8186（直通）

メニュー : 写真は2名様分



## [スイーツ（上段）]

### ・ヘーゼルナッツのサントノーレ

パリのお洒落な大通りにあるスイーツ店で生まれたことからこの名が付けられたというサントノーレ。長いサントノーレ通りを散歩するリサとガスパールをイメージしています。ヘーゼルナッツのプラリネを使ってスタイリッシュなステイック状に仕立てたパイにマスカルポーネとホワイトチョコレートのクリームをのせ、リサとガスパールをかたどったチョコレートをのせて仕上げました。

### ・カヌレ\*

ボルドー発祥のフランス菓子。リサの住む現代美術館に程近く、杉本がフランス滞在時に住んでいた家の近所でもあった、カヌレで有名な老舗パティスリー「ストレー」が忘れられず、当時への想いを込めて作りました。

\*卵の黄身、バター、牛乳、薄力粉、砂糖などの材料にラム酒等で香りを加えて焼き上げたフランスの伝統菓子。

### ・オペラ

パリ発祥スイーツの代表格であるオペラ。層をなすコーヒークリームが染み込んだビスキュイ、チョコレートガナッシュ、コーヒー風味のバタークリームが絶妙なハーモニーを奏でます。このガトーはオペラ座のステージをイメージして作られていると言われています。

### ・フランボワーズのルリジューズ

“修道女”の服装からヒントを得たとされるフランスの伝統菓子。ピンク色のクッキーと一緒に焼き上げたシュー生地の中に、カスタードクリームとフランボワーズコンフィチュールを詰め、愛らしく爽やかな味わいに仕上げました。

## [セイボリー（中段）]

### ・ミートボールの煮込み リンダ・ルーラーデン風

『リサとガスパールのクッキングブック』のレシピを元に作ったミートボールを、作者ゲオルグさんの出身地であるドイツの伝統料理風にアレンジしました。

### ・華やかなサラダと彩りお豆

北海道産の4種の豆を添えたカラフルなサラダです。

## [セイボリー（下段）]

### ・パリジャンサンド

パリで定番のハム、エメンタールチーズのサンドイッチを、クロワッサンを使用してアレンジ。コルニッシュ（小型キュウリの酢漬け）がアクセントとなるサンドイッチです。

#### ・キッシュュローヌ

フランスの郷土料理、キッシュュローヌ。オニオン、ベーコン、チーズを入れて風味豊かに焼き上げました。

#### ・ほうれん草とピスタチオのケーキサレ

ほうれん草の緑が美しいケーキサレ（塩味のケーキ）に、ハーブで香りづけしたマヨネーズが味のアクセントになっています。

#### ・リサとガスパールのピザパン

作者の好物であるピザを、リサとガスパールに見立ててご用意しました。オリーブ、モッツァレラ、バジル、ピザソースを白と黒の2色のパンで包んで焼き上げています。

#### [ベーカリー]

##### ・リサとガスパールのパン・オ・レ

パン・オ・レ生地をベースに焼き上げました。ガスパールにはココアを練りこんでいます。

##### ・プレーンスコーン

※アフタヌーンティーのチョコレートやピザ、パンでご用意するリサとガスパールのキャラクターに見立てたメニューは、1名様につきいずれかをご提供いたします。ご指定いただけませんので、予めご了承ください。

## ロランデブーラウンジ（本館1階）

期間中は、オリジナルストーリー「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」をもとに描き下ろされた作品1点を展示いたします。

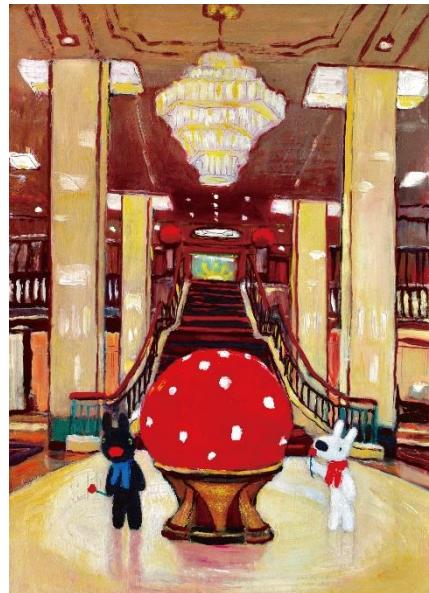
右：オリジナルアート（正面ロビーでのリサとガスパール きれいなバラに思わずいたずら…！？）

時 間 : 11:00～20:00（ラストオーダー19:30）

ご予約・お問い合わせ : 「ランデブーラウンジ」  
03-3539-8045（直通）

※価格は消費税込・サービス料別

@2021 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre



## ■リサとガスパールのシブースト ¥3,000 ※紅茶 または コーヒー付

パリ・サントノーレ通りに店を構えていた菓子職人、シブーストさんが考案した伝統菓子“シブースト”をリサとガスパールに見立て、白と黒の2色で仕上げました。バニラのクリームとベリーのコンフィチュールを詰めた白のシブーストはリサを、カカオ生地にチョコレートのクリームとヘーゼルナッツのムースを詰めた黒のシブーストはガスパールをモチーフにしています。リサとガスパールをプリントしたチョコレートが可愛らしいオリジナルペストリーです。



## ■リサとガスパールのカクテル été 2021

アルコール ¥2,200 ノンアルコール ¥1,980

夏の代名詞であるスイカを使用し、「リサとガスパールの夏」をイメージしたカクテル。スイカのフローズンにシャンパンを注いで、暑気払いにぴったりな爽やかなカクテルです。ノンアルコール仕立てでもご用意しております。



## □宿泊プラン

### ■「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる！」

#### アフタヌーンティー&ステイ

インペリアルラウンジ アクアにて「リサとガスパールのアフタヌーンティー 旅 “TABI” PARIS-TOKYO」を、ランデブーラウンジにて「リサとガスパールのシブースト」の両方をお楽しみいただけるお食事付で、リサとガスパールの世界を存分に味わえる“リサとガスパール尽くし”の宿泊プランをご用意いたします。

本プランをご利用のお客様には、本企画オリジナルのアート作品2点が描かれたマグカップと、3枚セットになったオリジナルポストカードの特典付きです。

期 間： 2021 年 7 月 1 日（木）～2021 年 8 月 30 日（月）

部屋タイプ： [本館] スーペリア (32 m<sup>2</sup>)

料 金： 1 泊 2 名様 74,300 円 （消費税・サービス料込）

特 典： 限定デザインのマグカップとポストカード（3 枚セット）を

お 1 人様 1 つずつ

※1 日 3 室限定

※ご宿泊の 3 日前 15:00 までのご予約をお願いいたします。

※インペリアルラウンジ アクアのご利用は、ご到着日の 14:00～  
17:00、ランデブーラウンジのご利用はご出発日の 11:00～19:30。

ご予約・お問い合わせ：帝国ホテル 東京 客室予約課 03-3504-1251

（平日 9:00～19:00、土日祝日 9:00～18:00）

### 【リサとガスパール】

リサとガスパールは、フランスの絵本に登場する、うさぎでもない、いぬでもない、キュートなパリの住人。ほわほわの白いボディにつぶらな黒目、赤いマフラーがお似合いなリサ（左）と、黒いボディに青いマフラー、赤いお鼻にくりくり瞳のガスパール（右）。リサは好奇心いっぱい、ハプニングがおこっても「わたしへてあったまいい！」とトラブルを乗り切っちゃう、おしゃまな女の子。ガスパールは転校生のリサのことがはじめは気に入らず、とくみあいのけんかもしたけど、やさしくて、ナイーブな男の子。人間の学校に通って友だちはいっぱいだけど、とくべつ仲良しな 2 人は遊びもいたずらもいつも一緒です。



日本では現在まで計 40 タイトルの絵本が発売、累計部数は約 200 万部以上に及びます。

絵本の作者は、アン・グットマンとゲオルグ・ハレンスレーベン夫妻。二人は『リサとガスパール』シリーズを 1999 年に立ち上げ、アンさんが文を、ゲオルグさんが絵を担当しています。

【作者 アンさん（左）・ゲオルグさん（右）ご夫妻からのメッセージ】

今回、杉本料理長とこのプロジェクトをご一緒することができて、とても嬉しく思います。お会いしたのがオンラインだったのは残念でしたが、杉本料理長と私たちの素敵なお繋がりができました。

料理長の作るお菓子は素晴らしいものだらうと思いますし、多くのお客様がその味を楽しんで、そしてゲオルグが描いたリサとガスパールの絵もご覧になって、この素敵なコラボレーションを楽しんでいただけたらと願っています。

