



2020年（令和2年）6月19日

開業130周年記念 日常の食卓に彩りを
東京料理長 杉本雄考案のスタイリッシュなタルト

Tarte “Stylée”（タルト スティレ）

販売期間 : 6月21日（日）～7月31日（金）

お渡し場所 : 本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」

※WEB予約限定商品、3日前までに要予約



“おうち時間”を華やかに楽しく彩る前菜「タルト スティレ」

帝国ホテル 東京は、東京料理長の杉本雄が“おうち時間”を華やかに楽しく過ごしていただくために考案したお持ち帰り用の新商品を、本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。ご予約は WEB 限定で承ります。

第一弾は、“日常の食卓をよりスタイリッシュに彩っていただきたい”との想いを込めて作った「Tarte “Stylée” (タルト スティレ)」。 “Stylée” は、フランス語で「スタイリッシュな」を意味します。

昨今、ご家庭で過ごす時間が増えたことを受けて、ご自宅でも、まるでレストランで召し上がっていただくような華やかなお食事をお楽しみいただけるように、シャンパンに良くあう前菜 3 種類のタルト（「フォワグラ/ダークチェリー」「生ハム/アーティチョーク」「海老/アスパラガス」）を、6 月 21 日（日）から 7 月 31 日（金）まで完全予約制で販売いたします。

また、開業 130 周年にちなみ、シャンパン「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」のハーフボトル付セットには、先着 130 セット限定でテタンジェのペアシャンパングラスをプレゼントいたします。

すべてのタルトセットには、杉本の実演によるご家庭で気軽に挑戦できる盛り付けのアレンジ動画をご覧いただける QR コード付きの葉が同梱されています。

概要は次の通りです。

■Tarte “Stylée” (タルト スティレ) 概要

厳選された食材でつくりあげた、約 6.5 センチ角正方形のタルトです。レストランで提供されるような洗練された繊細な盛り付けで彩り鮮やかに仕上げました。

販売期間： 2020 年 6 月 21 日（日）～7 月 31 日（金）

価格： いずれも消費税込み

① 3 種セット (各 1 個、ソース付)	5,000 円
② 上記 3 種セット+シャンパン	8,800 円
③ 2 種セット (「生ハム/アーティチョーク」と「海老/アスパラガス」、ソース付)	3,500 円
④ 上記 2 種セット+シャンパン	7,300 円

※1 日 10 セット限定、3 日前までに要予約。

※シャンパンは「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」のハーフボトルをご用意いたします。

※②および④は、開業 130 周年にちなみ、130 セット限定でテタンジェのペアシャンパングラスをプレゼント。

※商品のお渡しは 12 時以降となります。

内 容：

●フォワグラ／ダークチェリー

フランス産フォワグラのテリーヌと、スパイスを効かせた赤ワインでコーティングしたダークチェリーをタルト生地のにせました。チェリーの酸味とフォワグラのクリーミーさの相性が絶妙です。チェリーと赤ワインのソースとともにお召し上がりください。



●生ハム／アーティチョーク

スペイン産の生ハムとソテーしたアーティチョークを、ズッキーニのオリーブオイルソテー、フライドガーリック、トマトのコンフィとともにタルト生地のにせました。アーティチョークとチキンブイヨンのソースとともにお召し上がりください。



●海老／アスパラガス

グリーンアスパラガスと海老を、グリーンピースのムース、ミモレットチーズとともに、タルト生地に彩りよく盛り付けました。海老の旨味を凝縮して作ったマヨネーズソースとともにお召し上がりください。



*写真はイメージです。

*食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

右記 QR コードより、杉本の実演によるご家庭で気軽に挑戦できる盛り付けのアレンジ動画を配信しております。



ご予約：https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/tarte_stylee.html

お問い合わせ：

帝国ホテル 東京 本館 1F ホテルショップ「ガルガンチュワ」

TEL. 03-3539-8086(直通)

営業時間 8:00~20:00

※6月19日(金)現在、営業時間を11:00~18:30に短縮しています。

【帝国ホテル 東京料理長 杉本雄】

1999年に帝国ホテルに入社後、2004年に退社し渡仏。ミシュラン三つ星レストランの料理長などを務めた。

2012年には、フランスで最高の権威を誇る料理コンクール「プロスペール・モンタニエ料理コンクール」で日本人初の優勝。また、シャンパーニュ・メゾンのテタンジェ社が開催する「ル・テタンジェ国際料理コンクール」フランス大会で優勝、インターナショナル大会で第2位を受賞。

2017年に再入社し、宴会調理課のシェフを経て、2019年4月に東京料理長に就任。

