

帝国ホテルの美味通信

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

取材・編集 by **家庭画報**帝国ホテル 東京 レストラン&バー
タブロイド版 Vol.3

杉本雄東京料理長が精魂込めてもてなす
「アンティミテ」

ル サロン アンティミテ
Le Salon "Intimité"

ル サロン アンティミテ 杉本雄 Le Salon "Intimité"

例えば、前菜に登場するこの「モダンなサンドイッチ仕立て〜コライユのマヨネーズ、マッシュルームのサラダと天使の海老」。いくつもの美味しい驚きと喜びに満ちた一皿は、料理長の世界観が花開く『アンティミテ』の一つの象徴ともいえます。基本的にコースはお任せですが、ゲストのリクエストには臨機応変に対応も可能です。

1組2名様より 12万円〜(コース・個室料、消費税込み。お飲物、サービス料別)。

※1日1組ディナー限定。10日前までに要電話予約。

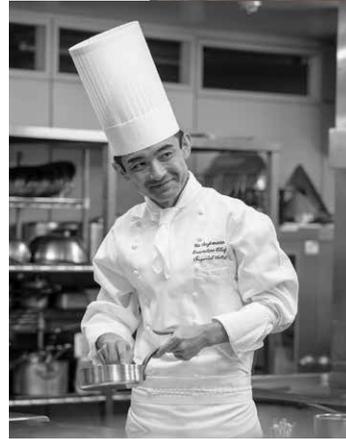
※入店は17時30分〜19時。 ☎03-3539-8087

「アンティミテ」。フランス語で「親密」を意味する特別なフランス語が、帝国ホテル東京にあることをご存じでしょうか。そこは、杉本雄東京料理長がすべてを司る特別な空間。一日一組のお客様を迎えるためだけに、本館中2階にあるフランス料理「レゼゾン」の個室が、しつらいもコーディネートも変わり「アンティミテ」となってお目見えします。個室内に一歩入れば、そこはもう心躍る杉本雄の美食ワンダーランド。その日入手できるベストの食材を使い、料理長が精魂込めたフランス料理のコースを主役に、どのような素晴らしい世界が広がっていくのか――。フランス料理はもちろん、その日の限定だからこそ出会える愉しさ、奥深さを改めて知る最高の機会となることでしょう。

最高のひとときを お客様へ届けたい

「ホテルの料理長って普段どこで何をしているんだろう、と思われたことはありませんか？ホテルの象徴的な存在であると同時に、私は「顔の見える料理長」として仕事をしたい、とずっと考えていました。2019年、38歳にして帝国ホテル 東京料理長に就任した杉本雄さん。帝国ホテルでの初仕事であったラウンジサービスの経験が、すべての想いの根底にあるといえます。「そのときから、お客様とどう向き合い、どのようにおもてなしするかが私にとって大事なテーマとなりました。『初めまして』のお客様にいかにか寄り添うか。それは今回の『アンティミテ』でも同じですね。『アンティミテ』では、その

日のその一組のお客様をもてなすために、料理長が俯瞰してすべてを配します。このプラン一番の魅力は、お客様のご要望に最大限、いや最大限以上に応えてくれること。「例えば『最高のビーガン料理で』とか『色をテーマに』など、事前にコースのリクエストをいただけるのも嬉しいです。『アンティミテ』では必要所でテーブルに伺い、お話しさせていただくので、お客様の食事のリズムやお好みも把握することができ、ワンウェイではない、お客様と双方向で作ります唯一無二のフランス料理の場になれると思います」。



上・予約時のみ、シックでモダンな「ル サロン アンティミテ」に変身する「レ セゾン」の個室。左・常に挑戦を続ける杉本料理長。

SEASONAL INFORMATION



本館17階 | インペリアルバイキング サール

「豚ロース肉 深谷葱 カカオの香りの岩塩包み」

「塩」をテーマにお届けする今季。ジューシーなお肉と、深谷葱の濃厚な旨味と甘味をお楽しみに。

11時～15時、17時30分～21時
☎03-3539-8187



本館17階 | インペリアルラウンジ アクア

「アフタヌーンティー ～SHIO～」

グラスデセールからブリオッシュまで日本の塩に着目したメニューが勢ぞろい (7150円)。ウェルカムドリンクに八丈フルーツレモンウォーターをご用意。

5月1日(土)～6月30日(水) 12時～17時(L.O.)
☎03-3539-8186



本館中2階 | レ セゾン

「季節のメニュー」

初夏を代表する食材、アスパラガス。フランス人シェフのティエリー・ヴォワザンが、今年もみずみずしい味わいを生かした季節の一品をお届けします。

5月上旬～ 11時30分～13時30分(L.O.)、17時30分～19時30分(L.O.) ☎03-3539-8087



本館1階 | パークサイドダイナー

「日比谷を彩るデザート」

世界大会で準優勝したパティシエが、「花と音楽」をテーマにしたデザートや初夏のデザートを披露。心躍るときを。

5月10日(月)～6月30日(水)
14時～20時30分(L.O.) ☎03-3539-8046



本館17階 | 鉄板焼 嘉門

「トリュフとの出会い」

お客様にお選びいただいた黒トリュフをまるごと1個お好みの料理に添えて、さらに贅沢な味わいに (追加1万円～)。

5月下旬～ 11時30分～13時30分(L.O.)、17時30分～20時(L.O.) ☎03-3539-8116



本館1階 | ランデブーラウンジ

「塩」檸檬ドリンク

八丈フルーツレモンのまろやかな酸味と爽やかな香りを、同島の塩で更に引き立たせた特製ドリンクをご堪能ください。

5月1日(土)～6月30日(水) 11時～20時30分(L.O.) ☎03-3539-8045

*食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 *料金はいずれも消費税込み、サービス料別。 *時間はメニューのご提供時間です。最新情報はWEBをご確認ください。

詳しい情報は、「帝国ホテルの美味通信」
WEB版をご覧ください

●レストラン予約も可能です

帝国ホテル 東京
〒100-8558 東京都千代田区千代田1-1-1 TEL: 03-3504-1111(代表)
03-3591-7872(レストラン案内) <https://www.imperialhotel.co.jp>



PICK UP!

シャンパンフリーフローで
ときには自分を甘やかす

一年でも日の長くなるこの季節、「インペリアルラウンジ アクア」で夕暮れ時のシャンパーニュ三味はいかがでしょう？ 5月1日(土)～8月31日(火)。8000円。要予約。

