

2023年（令和5年）11月27日

恒例のストロベリーフェアを2024年も開催
今年はバラを取り入れた華やかなメニュー

魅惑の^{ストロベリー}Strawberry ^{タイム}Time 2024

1月15日（月）～2月29日（木）

本館17階 インペリアルラウンジ アクア

本館1階 パークサイドダイナー

本館1階 ランデブーラウンジ・バー



莓とバラが香る「ストロベリー×ローズ アフタヌーンティー」

帝国ホテル 東京は、館内のレストランおよびバーラウンジにて、その時期に
おいしい苺をたっぷりと使用したアフタヌーンティーやティータイムメニューをお楽しみ
いただくストロベリーフェア「魅惑の Strawberry Time 2024」を、1月15日（月）か
ら2月29日（木）まで開催いたします。



毎年ご好評をいただいている帝国ホテル 東京の恒例企画、ストロベリーフェア。
2024年は、本館1階に飾られる“赤バラのロビー装花”から着想した、苺とバラを組
み合わせた鮮やかな色合いが印象的な深紅のアフタヌーンティーをお届けするほか、
苺づくしのパフェやスイーツをご提供いたします。

概要は次の通りです。

魅惑の Strawberry Time 2024

期 間 : 1月15日（月）～2月29日（木）

URL

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/strawberry_time_2024.html

□本館17階 「インペリアルラウンジ アクア」

■ストロベリー×ローズ アフタヌーンティー

帝国ホテル 東京の象徴ともいえる“赤バラのロビー装花”をモチーフとしたムースが
目を引く1段目のデザートプレートをはじめ、苺が華やかに香るスペシャルデザートの
クレープ、苺のサンドイッチ、苺をかたどったメレンゲをのせたスコーン等、情熱的な
色合いのバラと季節を迎えた苺をご堪能いただけるアフタヌーンティーです。

お飲物は、日本紅茶協会認定の“ティーインストラクター”がセレクトした約30種類
のオリジナルのティーバリエーションからお選びいただき、ご自由にお飲み替えいた
できます。

提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金 : 平日 9,200円・土日祝日 9,800円（サービス料・消費税込）

メニュー : 次の通り

<Special Dessert>

●**苺クレープ** バニラアイスクリームと苺のソースを添えてもっちりしたクレープ生地でカスタードクリームを包み、フレッシュな苺を飾りました。バニラアイスクリームを添え、仕上げに温かい苺のソースをかけてお召し上がりいただきます。果肉の入った苺のソースが華やかに香る、可愛らしいクレープです。



<1 段目>

●**Strawberry Lobby Rose**

帝国ホテル 東京の象徴ともいえる、本館 1 階の“赤バラのロビー装花”をモチーフにした一品。ヴィクトリアケーキ(ラズベリージャムをスポンジ生地で挟んだ、英国伝統のケーキ)を苺のムースで包み、艶やかに赤いグラサージュをして、ドーム型のバラの佇まいに仕上げました。



●**苺と薔薇のシブースト**

四角いタルト生地に、チョコレートガナッシュと苺のコンフィチュール、バラ風味のシブーストを重ねました。タルトのサクッとした食感がアクセントになっており、チョコレートの濃厚さと苺の甘酸っぱさ、シブーストのクリーミーさが良く合います。

●**ラズベリーのマカロン**

ラズベリーのコンフィチュールを挟んだ、ピンクの色合いが可愛らしいマカロンです。

●**苺と薔薇のシガレット**

ホワイトチョコレートとマスカルポーネのガナッシュにセミドライの苺を重ねてバラを香らせ、ブリオッシュ生地で巻いて焼き上げました。仕上げにバラの花びらを飾っています。バリッとした食感と口いっぱいに広がるバラの華やかな香りが楽しい一品です。

●**苺と蜂蜜のヨーグルトスムージー**

苺のピューレとヨーグルトを合わせた爽やかなスムージーです。蜂蜜のやさしい甘さが余韻に残ります。

<2 段目>

● 苺のサンドイッチ

フレッシュな苺と軽い口当たりのクリームを
W・E Bread*で挟んだ、もっちり食べ応えのある
サンドイッチです。

*W・E Bread…東京料理長 杉本 雄を中心に、「食品ロス
削減」の更なる推進を目指し開発された、従来と比べて
耳までしっとりとした食感が特徴の食パンです。



● 紅ズワイ蟹のタルタルとコキヤージュのジュレ

コキヤージュ（貝出汁）のジュレに紅ズワイ蟹のタルタルとクリームを重ね、食用花を
彩鮮やかに飾りました。貝出汁と蟹の風味が溶け合ったクリーミーな味わいをお楽しみ
ください。

● スコティッシュスモークサーモンとイクラのサラダ仕立て

一輪挿しのバラをかたどったスモークサーモンにイクラをあしらったサラダです。フレン
チドレッシングの酸味とディルの香りがサーモンの味を引き立てます。

● ピザに見立てたボロネーズパイ

サクッと軽い食感のパイ生地、ボロネーズソース、パルメザンチーズ、ジェノベーゼ
ソース、リーフをのせてピザ仕立てにしました。

<3 段目>

● プレーンスコーン

● ハーブスコーン

新フレーバーのスコーンです。刻んだローズマリー
を生地に入れて焼き上げ、爽やかな香りが口に広が
ります。苺ジャムとの相性が抜群です。



● ハンバーグステーキとターメリックライス

ターメリックライスにハンバーグステーキと濃厚なデミグラスソース、ヴィーガンチェ
ダーチーズをのせたボリュームな一品。ターメリックの香りとデミグラスソースのこ
く、ハンバーグの肉々しさが良く合います。

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 「パークサイドダイナー」

■魅惑の苺パフェ

苺とチョコレート、シャンパンジュレを合わせた、真っ赤な色あいとエレガントな佇まいが美しいパフェ。

フレッシュな苺や甘酸っぱい苺のソース、ソルベに、バラが香る華やかなシャンパンジュレ、濃厚なチョコレートのシャンティ（クリーム）とアイスクリームのマリアージュが楽しめる、大人な味わいの一品です。

カリッと焼き上げて金箔をのせたチョコレートパイの食感がアクセントになっています。



提供時間 : 14:00～21:30 (ラストオーダー)

料金 : 2,500円 (サービス料・消費税込)

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 「ランデブーラウンジ・バー」

■ハート・ルージュ

口の中でホロッと溶ける苺風味のハート形のメレンゲにマスカルポーネクリームをしぼり、フレッシュな苺、ラズベリー、バラの花を飾って華やかに仕上げたパブロバです。

真っ赤な色が目を引くラズベリーのソルベと、バラが香るキラキラとしたソースを添えてご提供いたします。



提供時間 : 11:00～22:00 (ラストオーダー)

料金 : 4,200円 (サービス料・消費税込) ※コーヒーまたは紅茶付

お問い合わせ ランデブーラウンジ・バー TEL. 03-3539-8045 (直通)

ホテルショップ「ガルガンチュワ」でも、
1月15日（いいいちごの日）に合わせて、
苺づくしのスイーツのみを販売する企画
『苺 DAYS』を4日間限定で開催いたします。

実施期間：2024年1月12日（金）～15日（月）

営業時間：10：00～19：00

販売場所：Pâtisserie GARGANTUA

（パティスリー ガルガンチュワ）



お問い合わせ ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086（直通）