

2024年（令和6年）4月4日

京都の老舗茶舗の日本茶を使用  
新緑のシーズンに緑色が映えるアフタヌーンティー

### アフタヌーンティー “<sup>オチャ</sup>OCHA”

5月1日（水）～ 6月30日（日）

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」



新緑のシーズンに楽しむアフタヌーンティー  
「アフタヌーンティー “OCHA”」

帝国ホテル 東京は、新緑の季節にお楽しみいただくアフタヌーンティー「アフタヌーンティー “OCHA”」を、5月1日（水）から6月30日（日）まで、本館17階「インペリアルラウンジ アクア」でご提供いたします。



「アフタヌーンティー “OCHA”」は、日本茶の魅力をたっぷりご堪能いただけるアフタヌーンティーです。帝国ホテル 東京の茶室「東光庵」で使用している京都の老舗「一保堂茶舗<sup>いっぽどうちやほ</sup>」のお茶を、ドリンクとしてご提供するほか、メニューにも取り入れています。また、茶道の心得があるバーテンダーによる、お茶を使った創作カクテルをお楽しみいただくイベントも開催いたします。

概要は次の通りです。

## ■アフタヌーンティー “OCHA”

新緑の季節にお届けする“茶”アフタヌーンティー。帝国ホテル 東京の茶室「東光庵」で使用している京都の老舗「一保堂茶舗」のお茶を、すべてのメニューに使用し、さまざまなスタイルでご堪能いただけます。ウェルカムティーには冷たい水出し玉露をご用意。煎茶、ほうじ茶、いり番茶、玄米茶を自由にお飲み替えいただけます。この季節にぴったりの緑色が映えるメニューをご提供いたします。

### <一保堂茶舗>

1717年創業、京都に本店を構える日本茶専門店。  
茶葉本来の味と香りを大切にした、上品で穏やかな味わい  
が特徴です。



場 所 : 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

提供期間 : 5月1日（水）～6月30日（日）

提供時間 : 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金 : 平日9,400円、土日祝9,800円 ※サービス料・消費税込

U R L : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/imperial-aqua/plan/afternoon-tea>

メニュー : 次の通り

## 【スペシャルデザート】

### ニュアージュ ヴェール

抹茶のアイスクリームに、一保堂茶舗のまろやかな抹茶の泡をあしらった、スペシャルな一品です。

#### 【1 段目】

### 抹茶フラン

ブリオッシュ生地の中に、バニラが香る濃厚な抹茶のフランを入れて焼き上げました。チョコレートとビスケット生地、金箔で枯山水かれさんすいを表現しています。抹茶の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



### ドーム・シトラス

わらび餅と柑橘類のコンフィチュールを入れたフロマージュブランのムースを、抹茶のグラサージュで艶やかに仕上げ、金箔をあしらいました。フロマージュブランのクリーミーさとわらび餅の食感、柑橘の酸味が良く合います。

### ほうじ茶のガナッシュ

ほうじ茶の香りを付けたホワイトチョコレートのガナッシュに、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、マシュマロを合わせました。枯山水の“石”をイメージして一つ一つ手で成形し、黒豆をトッピング。ナッツとマシュマロの食感、ほうじ茶の風味、チョコレートの濃厚さが口いっぱいに広がります。

### 玄米茶のエクレア

クランブル（小麦粉、砂糖、冷たいバターを混ぜてそばろ状にした生地）で包んだシュー生地の中に、玄米茶のパウダーを混ぜ合わせたカスタードクリームとラズベリーのコンフィチュールを入れ、フレッシュのラズベリーと生クリームにあられをのせました。あられが玄米茶の香ばしさを引き立てています。

#### 【2 段目】

### 小海老と帆立貝のマリネ グリーンピースのムースとマンゴーのアクセント

白と緑、黄の色合いが美しい一品。クリームの上にグリーンピースのムースを重ね、いり番茶を使用してマリネした海老と帆立をのせ、マンゴーのソースをかけました。いり番茶の香りとマンゴーの風味が爽やかで、前菜としてお楽しみいただけます。

### ほうじ茶キャラメルラテ&黒豆きな粉のお団子

メープルシロップなどで作った風味豊かなキャラメルをほうじ茶に合わせた、コクのあるラテに、やさしい甘さのみたらしと黒豆きな粉をかけた一口サイズのお団子を合わせました。ぜひ一緒に味わっていただきたい一品。

### 牛肉とポテトのグラタン アッシ・パルマンティエ風

柔らかく仕上げた牛肉と、なめらかなマッシュポテトを重ね、ほうれん草のピューレで色づけたサクサクのパン粉と抹茶をふりかけました。



### 【3 段目】

### 抹茶のスコーン

抹茶とホワイトチョコレートを生地に練り込んだ、味わい深いホテルオリジナルのスコーンです。

### 抹茶香る彩りサラダ ラムレーズンとともに

ワッフルコーンの中に、抹茶をふりかけた彩り鮮やかなサラダと、2種類のラム酒で芳醇な味わいに仕上げたラムレーズンを入れました。



### ポークカツレット ひつまぶしスタイル

ジューシーでサクサクに仕上げたポークカツを、ゴマ風味のソースにくぐらせ、ご飯の上にのせました。お好みで、煎茶と昆布、鰹節で作った出汁をかけお茶漬けとしてもお楽しみいただけます。

## ■お茶×カクテル イベント

茶道裏千家の「助教授」の資格を持つバーテンダー 須崎 仁慈が、日本茶を使った数種類のカクテルをお届けするイベント。カクテルに使用する日本茶について一保堂茶舗のスタッフから解説していただくほか、「アフタヌーンティー“OCHA”」のメニューから、カクテルに合う品をピックアップしてカクテルと共にご提供いたします。

場 所 : 本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

日 時 : 5 月 28 日 (火)・6 月 11 日 (火) 18 時 30 分～20 時 30 分

料 金 : 13,000 円 (サービス料・消費税込)

※各日 15 名限定

※アルコールを使用したイベントです

須崎 仁慈 (すぎき にじ)

9 歳より茶道を始める。

帝国ホテルに入社後、インペリアルラウンジ アクアでバーテンダーとして活躍中。

「横濱インターナショナルカクテルコンペティション」クリエイティブ部門優勝や、「八戸市長杯カクテルコンペティション」クリエイティブ部門セミファイナリスト選出などの経歴を持つ。



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

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/imperial-aqua>

「アフタヌーンティー “OCHA”」と同時期に、本館 1 階「パークサイドダイナー」でも一保堂茶舗の抹茶を使用したデザートをご提供いたします。

### ●パフェ「Cha-Cha-茶」

抹茶のスイーツに、大納言やわらび餅、黒糖ゼリーを合わせた、あんみつスタイルのパフェです。アイスクリームのほか、シャンティ、マスカルポーネとあわせたムースといったさまざまな形で抹茶をお楽しみいただけます。お団子と苺、バナナ、アプリコット、ラズベリーをトッピングし、柚子の爽やかな酸味がアクセントになっています。



場 所 : 本館 1 階「パークサイドダイナー」  
提供期間 : 5 月 1 日（水）～6 月 30 日（日）  
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・予約 : パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046（直通）

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/parkside-diner>