

2024 年（令和 6 年）5 月 31 日

絵本『リサとガスパール』原作誕生 25 周年を記念した
コラボレーション企画

おかえり！リサとガスパール

リサとガスパールのオリジナルストーリーから生まれた
アフタヌーンティーやデザートをご提供
来日する作者を囲むイベントも開催

期 間：2024 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）



© 2024 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

アフタヌーンティー「リサとガスパール 旅“TAB II” PARIS-TOKYO」

帝国ホテル 東京は、フランス生まれの絵本『リサとガスパール』が 2024 年に原作誕生 25 周年を迎えることを機に、3 年ぶりのコラボレーション企画「おかえり！リサとガスパール」を本年 7 月 1 日から 8 月 31 日まで開催いたします。

また、帝国ホテル 大阪でも同時開催いたします。



『リサとガスパール』と帝国ホテルの出会いは 2021 年。絵本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が実現し、アンさん・ゲオルグさんご夫妻には「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、杉本はオリジナルメニューを考案しました。

今回は、3 年前のセッションで生まれたメニューをブラッシュアップし、アフタヌーンティーやバータイムのプレート、デザートをご提供します。さらに、アンさん・ゲオルグさんご夫妻の来日イベントも開催します。

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っとり……。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、おいしい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。



© 2024 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

「おかえり！リサとガスパール」

期 間 : 2024 年 7 月 1 日 (月) ～8 月 31 日 (土)

U R L : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/plan/gaspardetlisa>

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 “TAB II” PARIS-TOKYO

世界中で人気のフランス生まれの絵本『リサとガスパール』の原作誕生 25 周年を機に、パリの可愛らしい住人が帝国ホテル 東京に帰ってきます。

3 年前、東京料理長の杉本 雄がリサとガスパールと一緒に作り上げた、パリ生まれのスイーツや料理を詰め込んだアフタヌーンティーをブラッシュアップしてお届けします。パリへの旅行気分を味わって欲しいと名付けた前回の「旅 “TAB I” PARIS-TOKYO」というタイトルを受け継ぎ、“TAB II” としました。

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)

メニュー : 写真は 2 名様分



【1 段目】

・ヘーゼルナッツのサントノーレ

お洒落なブティックが立ち並ぶパリの大通りにあった店のお菓子が評判を呼び、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。筒状のブリオッシュ生地の中にヘーゼルナッツのプラリネクリームを入れ、マスカルポーネとホワイトチョコレートのクリーム、そして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。

※リサとガスパールのチョコレートは 1 名様につきいずれかをご提供いたします。

ご指定いただくことはできません。



・フ란ボワーズのルリージューズ

ルリージューズはフランス語で“修道女”を意味し、その服装からヒントを得たとされるフランスの伝統菓子です。赤色のクッキーと一緒に焼き上げたシュー生地の中に、バニラカスタードクリームとラズベリーのコンフィチュール(上段)、ラズベリーのガナッシュクリーム(下段)を詰めました。ラズベリーとチョコレートの花を添え、愛らしく仕上げています。



・オペラ

パリ発祥スイーツの代表格、オペラ。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、コーヒーフ味のバタークリームが絶妙なハーモニーを奏でます。



・ローズマリーとオリーブオイルのマドレーヌ

フランスの女性名に由来して名付けられたマドレーヌは、フランス・ロレーヌ地方で生まれたと言われています。バターの代わりにローズマリーが香るオリーブオイルを使用したマドレーヌを、チョコレートと金箔でコーティングしています。



【2 段目】

・リサとガスパールのパン・オ・レ

リサとガスパールをかたどった可愛いパン・オ・レ。ミルクパンの生地をベースに、ガスパールにはココアを練り込んでいます。お一人につきリサとガスパールをそれぞれご提供いたします。*お持ち帰りいただけます。



・カリーヴルスト

作者ゲオルグさんの出身地・ドイツの名物、ソーセージ。骨付きのポークソーセージを、香辛料を効かせた特製のカレーソース、ケチャップとともにお召し上がりいただけます。

・スモークサーモンと彩り野菜のタブレ

フランスでポピュラーな料理のひとつであるタブレ。スモークサーモンとクスクス(世界最小のパスタ)、押し麦、ミックスビーンズをシェリービネガーのドレッシングで合わせました。

- ・プレーンスコーン

*お持ち帰りいただけます。

【3 段目】

- ・パリジャンサンドイッチ

パリ定番のサンドイッチを、クロワッサンでアレンジ。
ハムとエメンタルチーズの相性が抜群です。



- ・冷たいじゃがいものポタージュとコンソメのジュレ
～パリの夕暮れ～

コンソメのジュレにヴィシソワーズ（じゃがいもの冷製
スープ）を重ね、パリの美しい夕暮れを表現しました。
散らした金箔がキラキラと輝く冷製スープです。



- ・ベーコンとトマトのピザ タルト仕立て

作者の好物であるピザをタルト仕立てにしました。厚切りベーコンとトマトソース、
たっぷりのチーズをのせて焼き上げています。

■ナイトプレート 「Bonsoir ! リサとガスパール」

「リサとガスパールのアフタヌーンティー 旅 “TAB II”
PARIS-TOKYO」から、お酒に合うメニューを中心にセレクト。
シャンパンとともにご提供いたします。

提供時間 : 18:00～21:00 (ラストオーダー)
料 金 : 6,500 円 (サービス料・消費税込)
※シャンパン 1 杯付
(コーヒーまたは紅茶に変更可能)
※1 日 10 食限定、前日までに要予約



■作者来日イベント

『リサとガスパール』の作者、アンさん・ゲオルグさんご夫妻とのトークセッションや記念撮影、サイン付メニューのプレゼントを予定しています。



イベント日時：7月1日（月）13:45 受付 14:00 開始

料 金：9,400 円（サービス料・消費税込）

※アフタヌーンティー付

※30 名様限定・要予約

※アフタヌーンティーは 11:30（イベント

前）または 15:00（イベント後）から時間をお選びいただきます。

予 約 受 付：6 月 10 日（月）10 時よりお電話にて承ります。

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）

□ランデブーラウンジ（本館 1 階）

■リサとガスパールのシブースト～シトロン風味～

パリの菓子職人、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。ガスパールの黒いシブーストにはいちじくのコンフィチュール、リサの白いシブーストにはレモンのクリームとコンフィチュールが。バジルとミントが香るレモンソース、季節のフルーツとともに、爽やかな風味をお楽しみいただけます。



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

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

【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



© HL

（右）。リサは好奇心いっぱい、ハプニングがおこっても「わたしってあったまいい！」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、とっ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、とくべつ仲良しなふたりは遊びもいたずらもいつも一緒です。

日本では現在まで約 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。

© 2024 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre