

# 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&amp;バー

タブロイド版 Vol.22

インペリアルラウンジ  
アクアThe Imperial Lounge  
Aqua

キュートなふたりが  
帝国ホテルに  
帰ってきました！

© 2024 Anne Gutman &amp; Georg Hallensleben / Hachette Livre

赤いマフラーがトレードマークのおしゃまな女の子・リサ、青いマフラーを巻いているのはナイスな男の子・ガスパール。うさぎでもない、犬でもない、とびっきりキュートなふたりが活躍するフランス生まれの絵本『リサとガスパール』は、世界中で愛されているシリーズです。絵本が誕生して今年で25周年。節目の年となるこの夏に、可愛いふたり組が花の都・パリから帝国ホテル 東京に遊びにきます。実は3年前にも帝国ホテル 東京に滞在して、杉本 雄東京

料理長と素敵なコラボレーションアフタヌーンティーを作ったリサとガスパール。杉本料理長が作り出したパリならではのスイーツに大感激したふたりは、忘れられないその味を今回もリクエスト。サントノールやリジューズ、オペラなど、パリにゆかりのあるスイーツをメインに、よりバージョンアップしたアフタヌーンティーの登場となりました。おかえり！リサとガスパール。日本のお友だちと、また素晴らしい時間を過ごしてくださいね。

## リサとガスパールの アフタヌーンティー 旅“TABII” PARIS-TOKYO

絵本『リサとガスパール』原作誕生25周年を記念した特別なアフタヌーンティー。パリに住むふたりが大好きなパリ生まれのスイーツ、ふたりをモチーフにしたオリジナルパン、作者の出身地にちなんだメニューが並びます。

平日9400円、土日祝9800円  
7月1日(月)～8月31日(土) 11時30分～  
18時(LO) ☎03-3539-8186

おかえり!

原作誕生25周年記念企画

# Gaspard et Lisa

リサとガスパール

—— 7月1日～8月31日 ——

遊びもいたずらもいつも一緒のリサとガスパール。アフタヌーンティーも、もちろんふたりでいただきます。  
わあ、わたしがパンに!? やった、ぼくがお菓子に! って大はしゃぎするふたりの姿が目に浮かびますね。



パリから帝国ホテル 東京に無事到着! オリジナルストーリーをもとに描き下ろされた絵画も展示されます。

## 物語の始まりは3年前のある日のこと……



杉本料理長のお手伝いをするふたり。お菓子作りがうまくできて自慢げなリサは、杉本料理長に褒めてもらいたそう!?

© 2024 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

ある日のこと。帝国ホテル 東京にやってきたリサとガスパールはレストランで食事中に持ち前の好奇心が湧き起こり、キッチンへと探検を始めます。銀色に光る扉を開けると、そこではフランス語が堪能な杉本料理長がおいしそうな料理を作っているところでした。ふたりは料理長に教わりながらアフタヌーンティー作りに挑戦して——。「リサとガスパール 帝国ホテルにやってくる!」は、2021年に作者のアンさん・ゲ

オルグさん夫妻と杉本料理長のセッションから生まれたオリジナルストーリー。この物語の続きとなる今回、帰ってきてくれたふたりに喜んでもらおうと、マドレーヌや冷製ポタージュが初登場しました。スイーツだけでなく、セイボリーメニューにもパリテイストをふんだんに盛り込んだアフタヌーンティー。帝国ホテルならではのフレンチの技やエスプリも随所に光ります。



## フランスの魅力溢れる アフタヌーンティー

フランス伝統菓子からカフェメニューまで。  
フランスやパリ自慢の味わいを  
リサとガスパールテイストにアレンジしました。

ヘーゼルナッツの  
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。ブラネクリームが入ったブリオッシュの上にクリームをあしらって。



フランボワーズのルリジューズ  
修道女の服装からヒントを得たとされる、フランスの伝統菓子。赤いシュー生地にはカスタードクリームやラズベリーのコンフィチュールが。



リサとガスパールのパン・オ・レ  
ミルクパンをベースに、ガスパールにはココアを練りこんでいます。いただくのが惜しいほどの可愛らしさ。

ローズマリーと  
オリーブオイルのマドレーヌ

ふわりとローズマリーが香る、軽やかな口当たりのマドレーヌ。日本でもおなじみの焼き菓子は、フランス・ロレーヌ地方生まれとか。



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〜  
ぶるぶるのコンソメジュレに冷たいヴィシソワーズを重ねた帝国ホテル伝統の逸品。ついにアフタヌーンティーにもお目見えです。



オペラ

パリ発祥スイーツの代表格。コーヒークリームとチョコレートをガナッシュのバランスが絶妙です。



パリジャンサンドイッチ

パリのカフェの定番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。

ナイトプレートやデザートでもふたりに会える!



## Bonsoir! リサとガスパール

アフタヌーンティーのメニューから、作者・ゲオルグさんの出身地であるドイツゆかりのカリーヴルストなど、シャンパンに合うメニューをセレクト。夏の夜に癒されるひとときを。

6500円(シャンパン付き)  
※1日10食限定、前日までに  
要予約 18時〜21時(LO)  
インベリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186

## リサとガスパールの シブースト 〜シトロン風味〜

パリの伝統菓子を愛らしく仕立てました。リサをイメージした白いシブーストにはレモンのクリームやコンフィチュール、ガスパールにはいちじくのコンフィチュールが。

4200円(コーヒーまたは紅茶付き)  
11時〜22時(LO)  
ランデブーラウンジ ☎03-3539-8045



絵本の作者 アンさんとゲオルグさんも遊びにきます



## 「作者来日イベント」開催!

『リサとガスパール』の作者、アンさんとゲオルグさんが来日し、トークセッションや記念写真撮影などを行います。サイン入りメニューもプレゼント。

9400円(リサとガスパールのアフタヌーンティー付き)  
7月1日(月) 13時45分受付/14時開始 ※アフタヌーンティーの開始時刻は11時30分または15時から選択 ※30名様限定・要予約  
インベリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186



文 アン・グットマンさん(左)

1970年パリ生まれ。出版社でデザインの仕事をしていた時にゲオルグさんと出会い、結婚。99年、夫とともに「リサとガスパール」シリーズを立ち上げた。本シリーズでは、おはなしとブックデザインを手がける。

絵 ゲオルグ・ハレンスレーベンさん(右)

1958年ドイツ生まれ。大学卒業後、ローマで画家として活躍。「リサとガスパール」シリーズ以外に、「ベネロベ」シリーズ、「イザベルと天使」(金の星社)、「こぎつねはたびだつ」(プロンズ新社)など作品多数。

# ソムリエおすすめの“夏の白”で暑気払いを THE RENDEZ-VOUS AWA



正面ロビーの左側、ワインカーブを思わせるエントランスを抜けると泡と金星をモチーフにしたモダンな空間が広がります。あらゆるTPOで発泡性ドリンクを楽しんでほしいとオープンした新スポットで味わえるのは、ソムリエが満を持してセレクトしたシャンパンやスパークリングワインなど。その数134銘柄と都内随一を誇ります。季節に合わせて用意されたリストから選んだり、オリジナルカクテルをオーダーしたりと、食前食後やその時の気分に合わせて過ごし方はさまざま。店の奥で存在感を放つワインセラーに並べられた銘醸シャンパンの前で、個性を李 哲三支配人に聞きながらお気に入りを見つける、ディープな過ごし方もおすすめです。



ランデブーAWA  
支配人 ソムリエ  
李 哲三  
リ・テツゾウ



左・「幸せな気持ちになれる贅沢な飲物、シャンパンを気軽に味わっていただきたい」と李支配人。右・暑い夏こそ飲んでほしいと、李支配人がセレクトした“夏の白”3種をグラスでどうぞ。



左・グラスシャンパンは1000円台からというカジュアルさも嬉しいポイント。ポップコーン シュリンプ、生ハムからオリーブまで、軽食メニューも幅広く。上・フグの生ハム仕立ては人気メニューのひとつ。

## 夏におすすめ「le blanc d'été」

李支配人セレクトの“夏の白”は、ミネラル感のある白葡萄のシャンパン「BILLECART-SALMON BRUT BLANC DE BLANCS (ビルカール サルモン ブリュット ブランドゥ ブラン)」3800円、包み込むアロマが印象的な北海道余市産の白ワイン「OSTREA TERRE DE YOICHI (オストレア テール・ド・ヨイチ) 2022」3000円、白い濁りがまろやかなプレミアムビール「白穂乃香」1900円の3種。

7月1日(月)～8月31日(土) 17時～22時30分(22時LO)

※グラスでご用意

☎03-3539-8045(ランデブーラウンジ直通)

## PICK UP!

### 本館1階 | パークサイドダイナー 夏のご褒美カレー

今夏のスペシャルメニューは、ロブスターのうまみと香りを存分に引き出した濃厚なカレー。たっぷり添えられた夏野菜も彩り豊かで食欲をそそります。ビタミン豊富なキウイのラッシーとともに、元気に夏を乗り切りましょう。

ロブスターカレー 5800円※1日20食限定 キウイハニーヨーグルト 1300円 7月1日(月)～8月31日(土) 11時～21時30分(LO)

☎03-3539-8046

