

2024 年(令和 6 年)7 月 30 日

駐日英国大使館 エグゼクティブシェフ
フレデリック・ウォルター氏
監修によるアフタヌーンティーをご提供

英国フェア 2024 A Taste of Britain

9 月 1 日(日) ~ 10 月 31 日(木)

後援： 駐日英国大使館



左：英国への想いを込めたケーキ「45°」をはじめ、英国の代表的な料理やスコーンが並ぶ「ロイヤルアフタヌーンティー」

右：ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけるケーキやパン、惣菜など

帝国ホテル 東京は、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく『英国フェア 2024』を、9月1日（日）から10月31日（木）まで開催いたします（後援：駐日英国大使館）。



『英国フェア』は今年で9回目の開催となる、毎年人気のフェアです。

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」では、駐日英国大使館のエグゼクティブシェフ フレデリック・ウォルター氏が監修した「ロイヤルアフタヌーンティー」をご提供。東京料理長の杉本雄が、エリザベスⅡ世女王陛下即位70周年の際に考案したケーキ「45°」のほか、英国の代表的な料理などが並びます。また、英国ウェッジウッド製の茶器でバトラーがサービスする、1日1組限定のプレミアムプラン「ロイヤルアフタヌーンティー with バトラー」もご用意。さらに、2024年6月の天皇皇后両陛下の英国御訪問を英国王室研究家のにしぐち瑞穂氏が解説する講演とアフタヌーンティーをお楽しみいただくイベント「ロイヤルから学ぶファッションマナー」や、近年人気が高まっているジンについて当社バーテンダーがレクチャーを行う「歴史感じる英国ジンセミナー」も開催いたします。このほか、バータイムには、英国産のビールやジントニック、ウイスキーによく合うメニュー2品をご用意いたします。

また本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、英国フェアのシグネチャーケーキ「45°」や、新作の「ラム肉とビーンズの煮込み ミント風味」「ルバーブ・ストロベリー」など、惣菜やベーカリー、ケーキをお持ち帰り用に販売し、ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

『英国フェア 2024』概要

期 間 : 9月1日（日）～ 10月31日（木）

場 所 : バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」（本館17階）
ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）

後 援 : 駐日英国大使館

U R L : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/plan/atasteofbritain2024>

ロイヤルアフタヌーンティー アクア（本館17階）

■ロイヤルアフタヌーンティー

駐日英国大使館のエグゼクティブシェフ
フレデリック・ウォルター氏が監修したアフ
タヌーンティーです。大使館レシピの英国伝
統のメニューと、東京料理長の杉本雄が英国
への想いを込めて考案したケーキ「45°」を
はじめとしたホテルオリジナルメニューで構
成いたしました。



提供時間 : 11:30~18:00（ラストオーダー）

料 金 : 平日 9,400 円、土日祝日 9,800 円 ※サービス料・消費税込

メニュー : 以下の通り

<1 段目：45°>

2022 年にエリザベス II 世女王陛下の即位 70 周年に
際し、帝国ホテルで大切に紡いでいく特別なケーキ
として創作した「45°」が、アフタヌーンティーに登
場。名称は、英国王室で代々大切に受け継がれ、礼
装時などに身に付けるティアラが、正面に対して
45°の角度での着用が最も美しく見えると言われてい
ることにちなんでいます。



ケーキの中には、エリザベス II 世女王陛下がお好きだった“苺”のシロップを染み込
ませたビスキュイ・ジョコンド（アーモンド入りのスポンジ生地）、苺のコンフィ
チュール、セミドライフルーツとスパイスたっぷりの英国伝統の“シムネルケーキ”
などが層をなし、レモンバームのクリームとマスカルポーネのガナッシュで包んでい
ます。

<2 段目：セイボリー>

フィッシュ&チップス

英国を代表する料理の一つである「フィッシュ&チップス」。

ふわっと揚げた鯛に、海老とポテトのフライを添えています。帝国ホテル自家製のタ
ルタルソースと共に召し上がりいただきます。

スコティッシュサーモン そら豆とエストラゴンのキッシュ

大使館レシピを元に作った味わい深いキッシュ。スコットランド産のサーモンとそら豆をたっぷりと使用し、フレッシュなエストラゴンが程よいアクセントになっています。

無花果の冷製ボタージュ

無花果のピューレにジャガイモや玉葱、生クリームなどを加えたまろやかな冷製スープです。香りづけにシェリー酒を加え、ピンクペッパーを振りかけています。

<3 段目：スイーツとセイボリー>

冷製ローストビーフのサラダ仕立て

英国の伝統料理ローストビーフを堪能できるサラダ。英国のウスターソースと西洋わさびを合わせたドレッシングで和え、仕上げにトリュフ塩を振りかけました。

卵 きゅうり トマトのサンドイッチ

大使館レシピを元に作ったサンドイッチ。卵には爽やかなミントを加え、きゅうりとトマトにはディルが香るクリームチーズを挟みました。

スティルトンチーズタルト

英国を代表するスティルトンチーズを使用した、軽い食感ながら濃厚な味わいのタルト。蜂蜜をかけるとさらにおいしさが引き立ちます。

カルダモンとオレンジのショートブレッド

スコットランドの伝統的な菓子「ショートブレッド」を大使館のレシピでお届けします。香り豊かでスパイシーなカルダモンとオレンジの皮を生地に練り込んでおり、口の中に爽やかな風味が広がります。

<スコーン>※別皿でご用意いたします。

バッキンガムスコーン

大使館レシピを元に、英国産の小麦粉をブレンドして使用しバターミルク※で風味付けをしたスコーンは、コクのあるミルクの味わいと、ふわっとした軽い食感が楽しめます。

※バターミルク…クリームを攪拌してバターを作る過程で出来る液体で、イギリスでは料理やお菓子作りの際に使用されています。

フルーツスコーン

アールグレイをじっくり抽出したバターミルクとサルタナレーズンを練りこんで焼き上げたスコーンです。やわらかくふっくらとした食感に仕上げたサルタナレーズンと、アールグレイの香り高い味わいが楽しめます。

■ロイヤルアフタヌーンティー with バトラー

ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用し、バトラーによるサービスでお楽しみいただく、1日1組限定のプレミアムアフタヌーンティーです。メニューは「ロイヤルアフタヌーンティー」をグレードアップしてご提供いたします。

提供期間 : 9月4日(水)～10月31日(木)の水曜・木曜・金曜

※1日1組(2～4名様)限定

予約開始 : 8月23日(金)10:00よりお電話にて承ります

提供時間 : 13:00～16:00

料 金 : 25,000円 ※サービス料・消費税込

協 力 : ウェッジウッド

メニュー : 以下の通り

<スペシャルデザート>

・45°

<スコーン>※別皿でご用意いたします。

- ・バッキンガムスコーン
- ・フルーツスコーン

<1段目>

- ・カルダモンとオレンジのショートブレッド
- ・チョコレートビスケットケーキ

エリザベスⅡ世女王陛下をはじめ、ロイヤルファミリーの好物といわれています。

サクッとした食感と、チョコレートの濃厚さを存分に楽しめる、大使館レシピを元にした一品です。

- ・レモンドリズルケーキ

スポンジ生地にレモンシロップをしっとりと染み込ませた、大使館レシピで作る英国ティータイムの定番ケーキです。

<2段目>

- ・フィッシュ&チップス
- ・スコティッシュサーモン そら豆とエストラゴンのキッシュ
- ・無花果の冷製ポタージュ

<3段目>

- ・ローストビーフのサンドイッチときゅうりのサンドイッチ

英国の伝統料理ローストビーフと、アフタヌーンティーには欠かせないきゅうりのサンドイッチです。



- ・コロネーションチキンのサラダ仕立て
エリザベスⅡ世女王陛下の戴冠式で提供された「コロネーションチキン」を
サラダ仕立てにしました。
さまざまなスパイスが香り豊かに調和した、彩り鮮やかなサラダです。

ウェッジウッド (www.wedgwood.jp)

ウェッジウッドは、「英国陶工の父」と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドにより、1759年に創設されました。ジョサイアの革新の精神はクラフトマンシップとともに2世紀半以上に渡って受け継がれ、現代技術を融合させ、優雅でありながら使い勝手のよい陶磁器を作り続けています。伝統を礎に、いつも新鮮で、常に変わらない信頼の品質をお届けし、世界中の食卓を彩ります。

■パーティタイムメニュー

英国フェア期間中のパーティタイムに、ビールやウイスキーとよく合うメニュー2品と英国ビールを含むドリンク3種類をご用意いたします。

提供時間： 18：00～23：30（ラストオーダー）
※平日前休日は18：00～22：00（ラストオーダー）
※ドリンクは11：30から提供

メニュー： 以下の通り
※料金はサービス料・消費税込

- | | |
|------|---|
| 食事 | ・フィッシュ&チップス 4,200円
ふわっと揚げた鯛にポテトフライとオニオンリングを添えました。
帝国ホテル自家製のタルタルソース、英国産モルトビネガー、ケチャップを添えてご提供します。 |
| | ・ウェールズ産ラムチョップ 5,900円
ニンニク、タイム、エクストラヴァージンオリーブオイルなどでマリネしたウェールズ産の仔羊肉をじっくりとグリルしました。
ビールと共に楽しみいただきたい食べ応えのある一品です。 |
| ドリンク | ・新・ダブルホップ・モンスターIPA 2,700円
・1488 ウイスキービール 2,700円
・ジントニック (NO.3 ロンドンドライ・ジン) 3,650円 |

■イベント「ロイヤルから学ぶファッションマナー」

英国王室研究家でコラムニスト、スタイリストでもあるにしぐち瑞穂さんが、2024 年 6 月の天皇皇后両陛下の英国御訪問や、英国王室との関係やファッションについて解説。さらに、ロイヤルドレスコードや、帝国ホテルでの滞在を例にファッションスタイルをアドバイスします。加えて、ティアラやドレスなど、プリンセスにゆかりのあるアイテムの展示や試着も行います。終了後には、ウェッジウッドの茶器を用いた「ロイヤルアフタヌーンティー」をお楽しみください。

日 時 : 10 月 2 日 (水) 13 : 00～15 : 30

※15 名様限定

予約開始 : 8 月 30 日 (金) 10 : 00 よりお電話にて承ります。

料 金 : 18,000 円

※アフタヌーンティー、サービス料・消費税込

講 師 : にしぐち瑞穂氏

協 力 : ウェッジウッド、ミサハラダ、TADASHI SHOJI

ドレスコード : 赤か白を取り入れてお越しくください。

にしぐち瑞穂氏

英国王室キャサリン妃研究家、コラムニスト、スタイリスト。30 代半ばにロンドン移住。帰国後『25ans』オンラインで英国王室やキャサリン妃関連コラムを週 4 日更新。定期的に渡英し、TV 取材や解説、トークイベント等幅広く活躍中。

著書『幸せを引き寄せる キャサリン妃着こなしルール』



■イベント「歴史感じる英国ジンセミナー」

1950 年代の希少なジンを味わっていただくほか、ジンを使った複数のカクテルの試飲、ひと工夫でよりおいしくなる「ジントニック」の作り方のレクチャーなど「インペリアルラウンジ アクア」のバーテンダーが行うセミナーです。スパイスを使用したメニューがジンに良く合うことから、帝国ホテル伝統のカレーなどの軽食も一緒にお楽しみいただきます。

日 時 : 9 月 26 日 (木) 18 : 30～20 : 30

※15 名様限定



予 約 : 要予約。お電話にて承ります。

料 金 : 12,000 円

※カクテル、軽食、チャージ代、サービス料・消費税込

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)

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

営業時間 : 11:00~19:00 (店内一部 8:00~20:00)

※価格は消費税込

〈惣菜〉

■【新作】ラム肉とビーンズの煮込み ミント風味 2,592 円

やわらかいラム肉を、チキンブイヨン、野菜、トマトソースで煮込み、ビーンズとミントソースを合わせました。ラム肉の甘い脂の味わいと、チキンブイヨンと野菜の旨味がぎゅっと詰まった食べ応えのある一品です。フレッシュなミントを刻んで作るソースは、爽やかな香りがほのかに広がります。



■フィッシュ&チップス モルトビネガー添え 2,700 円

衣をつけてふっくらと揚げたタラのフィレとフライドポテトに、チキンブイヨンで煮たグリーンピースと玉ねぎを添えました。帝国ホテル伝統の自家製タルタルソースと、芳醇な香りとコク深い味わいの英国産モルトビネガーをお好みでつけてお楽しみください。



〈ベーカリー〉

■【新作】ルバーブ・ストロベリー 1,080 円

トップの色鮮やかなルバーブが目目を引くブリオッシュです。ブリオッシュフィユテ生地にオレンジピール入りのアーモンドクリームを敷き詰め、自家製のルバーブコンフィチュールに相性が良い苺を合わせ重ねました。



■【新作】バッキンガムスコーン（4 個入り） 756 円

大使館レシピを元に、英国産の小麦粉をブレンドしてバターミルクで風味付けをしたプレーンスコーンです。コクのあるミルクの味わいと、ふわっとした軽い食感が楽しめます。



■【新作】フルーツスコーン（4 個入り） 908 円

アールグレイをじっくり抽出したバターミルクとサルタナレーズンを練り込んで焼き上げたスコーンです。やわらかくふっくらとした食感に仕上げたサルタナレーズンと、アールグレイの香り高い味わいが楽しめます。



■コロネーション キッシュ [1 カット] 756 円 [ホール(直径 21cm)] 5,940 円

2023 年に行われたチャールズ国王とカミラ王妃の戴冠式の昼食会で提供された「コロネーションキッシュ」を、大使館レシピを元に再現しました。パイ生地にはほうれん草、そら豆、エストラゴンをのせ、アパレイユを流し込んで焼き上げました。

※ホールサイズはご予約制のため、受取ご希望日の3 日前までにご予約ください。



■ホットクロスバンズ 886 円

イギリスのイースターにかかせない一品として、春に発売したホットクロスバンズ。ご好評につき英国フェアで再登場いたします。シナモンが香るやわらかい食感のパン生地に、たっぷりのレーズンとオレンジピールを混ぜ込んだボリューム満点のちぎりパンです。



〈ペストリー〉

■「45°」 [1 名様用] 2,376 円 [ホール(長さ 18cm)] 16,200 円

2022 年のエリザベス II 世女王陛下の即位 70 周年に際し、帝国ホテルで大切に紡いでいく特別なケーキとして創作した「45°」。2022 年から「英国フェア」を象徴するシグネチャーケーキとして販売しております。名称は、英国王室で代々大切に受け継がれ、礼装時などに身につけるティアラが、正面に対して 45°の角度での着用が最も美しく見えると言われ



ていることにちなんでいます。

ガルガンチュワで販売する「45°」は、英国産のロゼスパークリングワイン“ナイティンバー”を使用したババ、エリザベス女王がお好きだった“苺”のコンフィチュール、自家製セミドライフルーツとスパイスたっぷりの英国伝統の“シムネルケーキ”などが層をなし、レモンバームのクリームとマスカルポーネのガナッシュで包んでいます。※ホールサイズはご予約制のため、受取ご希望日の7日前までにご予約ください。

■【新作】レモンドリズルケーキ 1,512 円

レモンの酸味が爽やかに香る英国伝統のケーキです。レモンシロップを染み込ませた生地で口あたりなめらかなレモンのガナッシュをはさみ、しっとりとした食感に仕上げ、生クリームとレモンピールをトッピングしました。



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）