

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&バー

タブロイド版 Vol.23

英国大使館シェフ
監修のメニューを召し上がれ



インペリアルラウンジ
アクア

The Imperial Lounge
Aqua

※写真の料理は2名様分です。

今年も帝国ホテル 東京が、英国一色に染まる季節がやってきました。多彩なイベントが盛りだくさんの「英国フェア」の中でも、毎回熱い注目を集めるのは、やはり本場ゆかりのアフタヌーンティーです。今回は、現在駐日英国大使館でエグゼクティブシェフを務めるフレデリック・ウォルター氏がメニューを監修。英国、欧州の食のみに留まらず様々なテイストを融合させ、独創的なアイデアで食の外交を担うウォルター氏が、スペシャルな味わいを披露しま

す。さらに帝国ホテルのシェフによるオリジナルメニューも加わり、より特別感のあるアフタヌーンティーに。スティルトンチーズタルト、フィッシュ&チップスなど、英国テイストにあふれるメニューにも心ときめきます。そしてさらに嬉しいのは、東京料理長 杉本 雄氏の代表作ともいえるケーキ「45°」がトップに輝いていること。かつてエリザベスⅡ世女王陛下の即位70周年の際に作られ、人気を博した逸品が再登場します。

英国大使館シェフ監修 ロイヤルアフタヌーンティー

「45°」や駐日英国大使館シェフ監修のメニューが味わえるアフタヌーンティー。パッキンガムスコーンに、ホテル自家製のタルタルソース付きのフィッシュ&チップス、冷製ローストビーフのサラダ仕立てなどセイボリーも充実しています。

平日9400円、土日祝日9800円

9月1日(日)～10月31日(木)

11時30分～18時(LO)

☎03-3539-8186

駐日英国大使館シェフ監修メニューを味わう

英国フェア *A Taste of Britain*

2024年初夏の天皇皇后両陛下の公式ご訪問で

英国をより身近に感じた方も多いことでしょう。

アフタヌーンティーからジンセミナーまで

歴史ある英国の食をさまざまな切り口でお届けします。

後援：駐日英国大使館

英国大使館シェフ監修 ロイヤルアフタヌーンティー

アフタヌーンティーのメニューから、

駐日英国大使館エグゼクティブシェフ ウォルター氏監修の味と

杉本料理長渾身のケーキ「45°」をピックアップ！

英国フェアならではの味わいをお楽しみください。



Royal Afternoon tea

英国大使館シェフのレシピから
生まれた特別メニュー

1 バッキンガムスコーン

英国産の小麦粉やバターミルクを加えたウォルターシェフのレシピは、ほんのりと発酵風味も感じられます。ティースタンド中段に配された「無花果の冷製ポタージュ」とも好相性。

2 卵 きゅうり トマトのサンドイッチ

アフタヌーンティーに欠かせないサンドイッチ。ゆで卵とマヨネーズを合わせ、ミントを加えるのが英国スタイルなのだから。帝国ホテル 東京自慢の“耳まで白い食パン”を使用。

3 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

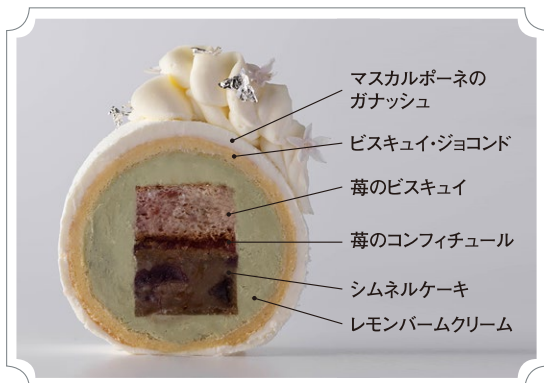
フレッシュのエストラゴンとCHEDDARチーズも入った、香り豊かなキッシュ。スコットランド産のサーモンと、そら豆がたっぷり、満足感のある食べ応えになっています。

4 カルダモンとオレンジのショートブレッド

英国の家庭では定番の焼き菓子としておなじみの、ショートブレッドがアフタヌーンティーに初登場。カルダモンとオレンジピールが醸し出す爽やかな軽さが後を引きまします。

ティアラをまとった ケーキ「45°」

左：英国王室で礼装時に着用されるティアラは、正面から見て45°が最も美しく見えるといわれることからイメージした逸品。右：エリザベスⅡ世女王陛下が好んだ伝統のシムネルケーキや苺のコンフィチュールなど、英国ゆかりの味わいが重ねられています。



ロイヤル アフタヌーンティー with バトラー

アフタヌーンティーを専属のバトラーによるサーブで楽しめる、1日1組の限定プランが今年も登場します。ティースタンドを飾るスイーツやセイボリーもパワーアップ。ロイヤルファミリーのお気に入りともいわれる「チョコレートビスケットケーキ」や、英国のティータイムの定番「レモンドリズルケーキ」、エリザベスⅡ世女王陛下の戴冠式で供された「コロネーションチキン」のサラダ仕立てなどが華やかに並びます。英国の名窯・WEDGWOODの茶器でゆっくりと紅茶をいただきながら、エレガントでノブルな英国貴婦人気分に入りましょう。

Royal Afternoon tea with Butler



日比谷公園を見晴らすクラシカルな空間で、バトラーによるサービスを独り占めしながらいただくアフタヌーンティーは格別です。

2万5000円 9月4日
(水)～10月31日(木)
の水曜、木曜、金曜
13時～16時 ※1日1
組(2～4名様)限定
※8月23日(金)10時電
話受付開始・要予約



Event

歴史感じる 英国ジンセミナー

1950年代の希少品を含むジンの飲み比べ、おいしいジントニックの作り方など、英国生まれのジンの魅力を深掘りするひととき。ジンと相性のいい帝国ホテル伝統のカレーも味わえます。

1万2000円 9月26日(木)
18時30分～20時30分 ※カ
クテル、軽食、カバーチャ
ージ代込み ※15名様限定・要
予約



ロイヤルから学ぶファッションマナー



英国王室研究家のにしぐち瑞穂さんが、ファッションを通して先日の天皇皇后両陛下の英国公式ご訪問をひもとく特別セミナー。セミナー後は、ロイヤルアフタヌーンティーも楽しめます。

1万8000円(アフタヌーンティー込み)
10月2日(水) 13時～15時30分 ※8月
30日(金) 10時電話受付開始・要予約
※15名様限定 ※ドレスコード：赤か
白を取り入れてお越しください

インペリアルラウンジ アクア ☎ 03-3539-8186

A Taste
of
Britain
英国フェア

パブメニュー Pub Menu

英国で昔から愛されている「パブ」で定番のメニューを、帝国ホテルスタイルに仕上げました。衣にビールなどを加えた香ばしい「フィッシュ&チップス」、ニンニクやタイムが効いた豊かな味わいの「ウェールズ産ラムチョップ」を、ビールやジンとともにどうぞ。

フィッシュ&チップス4200円、ウェールズ産ラムチョップ5900円、1488ウイスキービール2700円、新・ダブルホップ・モンスターIPA2700円、ジントニック3650円 9月1日(日)～10月31日(木) 料理18時(ドリンク11時30分)～23時30分(LO) ※平日前休日は料理18時(ドリンク11時30分)～21時30分(LO) インペリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186



実りの秋を満喫! 葡萄の収穫祭

THE RENDEZ-VOUS AWA



葡萄の収穫祭をイメージしたドリンク3種を、ランデブーAWAの支配人 李 哲三ソムリエがセレクト。スグリや桃といったフルーツのニュアンスが感じられるシャンパーニュ、ハケ岳南麓で造られる人気の赤ワイン、葡萄ベースのオリジナルカクテルと、秋を満喫できる味わいばかりです。

左・Mie Ikeno Merlot 2022 (ミエイケノ メルロー) 3800円、中・オリジナルカクテル「MINORI」(実り) 3200円、右・Palmer & Co Blanc de Noirs (パルメ ブラン・ド・ノワール) 3800円 ※全てグラスでご注意 9月1日(日)～10月31日(木) 17時～22時30分(22時LO) ☎03-3539-8045(ランデブーラウンジ直通)

PICK UP!

本館17階 | インペリアルバイキング サール
ハロウィンバイキング



秋色一色の店内にフォトブースが登場。かぼちゃや栗を使った特別メニューも楽しめ、女子会や3世代揃ってのハロウィンランチにもおすすめです。

ランチ: 平日 大人1万2000円、お子様(4歳～12歳) 6500円 土日祝日 大人1万4000円、お子様8000円
ディナー: 平日 大人1万7000円、お子様8500円 土日祝日 大人1万9000円、お子様1万円 10月1日(火)～10月31日(木) ランチ11時～15時 ディナー17時30分～22時 ☎03-3539-8187