

2024 年（令和 6 年）9 月 20 日

クリスマスや大晦日、ニューイヤーなど
ホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティー
フィーストアフタヌーンティー
Feast Afternoon Tea

2024 年 11 月 1 日（金）～2025 年 1 月 14 日（火）

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」



“お祝いのごちそう” をアフタヌーンティーで
ホリデーシーズンを華やかに彩る「Feast Afternoon Tea」

帝国ホテル 東京は、クリスマスや大晦日、ニューイヤーと続くホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティー「Feast Afternoon Tea」を、2024年11月1日（金）から2025年1月14日（火）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。



“祝宴”や“ごちそう”を意味する「Feast」を冠した「Feast Afternoon Tea」では、季節の食材を生かし、開業以来フランス料理の伝統を培ってきた帝国ホテルだからこそご提供できる、フランスのエッセンスを詰め込んだスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。

帝国ホテル 東京のアフタヌーンティーは、熟練のフレンチ、ベーカリー、パストリーのシェフたちがメニューを考案しており、まるでフランス料理のコースメニューをティースタンドにのせたようなアフタヌーンティーは、満足感のあるお食事としてもお召し上がりいただけます。

概要は次の通りです。

■Feast Afternoon Tea

ホリデーシーズンらしく、プレゼントボックスを彷彿とさせる真っ赤なムースやシュトレン、スペシャルデザートなどのスイーツに、骨付きチキンやパイ包み焼きなど華やかで温かいセイボリーなども取り揃え、“お祝いのごちそう”にふさわしい内容でお届けいたします。



場 所 : 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

提供期間 : 11月1日（金）～1月14日（火）

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】

ヌガーグラッセ

フランスの伝統的なスイーツ「ヌガーグラッセ」。ふわっと軽い口あたりで、はちみつの香りと甘味が広がり、ナッツやフルーツの食感がアクセントに効いている冷たいデザートです。表面に軽く焼き色をつけ、フリーズドライの苺を振りかけてご提供いたします。



【1 段目】

ムース・ポム

キャラメリゼしたリンゴをリンゴ風味のムースで包みました。真っ赤な色合いが目を引き、ムースの表面は、チョコレートを振りかけたマットな質感とグラサージュのつややかな質感を組み合わせ、まるでプレゼントボックスのように仕上げた特別な一品です。

ラズベリーショコラ

ラズベリーのガナッシュとパート・ド・フリユイ*を重ね、プレートチョコレートをあしらった、3つの食感が楽しめるガナッシュです。ココナッツパウダーを雪化粧のように振りかけた、丸くて可愛い冬をイメージしたデザインに仕上げました。

*フランスの伝統菓子の一つで、フルーツのピューレや果汁を固めたゼリー

シュトレン

帝国ホテル伝統のシュトレンが、小さなクグロフ型でアフタヌーンティーに登場。2か月間じっくりと洋酒に漬け込んだ5種類のドライフルーツやナッツが入っており、ホリデーシーズンにおすすめの一品です。

※お酒を使用していないものも、ご用意しております。

季節のフルーツカクテル

その時季におすすめの生のフルーツを数種類小さなグラスに盛りつけ、レモンのジュレとともにさっぱりとお召し上がりいただける一皿です。

※フルーツの種類は随時変わります。

【2 段目】

骨付きチキンのフライ パプリカ風味

パプリカ、ヨーグルト、塩麴等でマリネした骨付きチキンを揚げたホリデーシーズンらしいジューシーでボリュームな一品。マスタードと蜂蜜を合わせたソースとともにお召し上がりいただきます。

シーフードとトマトのアランチーニ

蟹、海老、帆立を贅沢に使用し、帝国ホテル特製のアメリカヌソースとベシャメルソースで仕上げたライスコロッケです。

カリフラワーの冷製ポタージュ

おいしい時季を迎えるカリフラワーに、玉ねぎやポロねぎ、じゃがいもを合わせて仕上げた冷製ポタージュは濃厚でクリーミーな味わい。仕上げにシェリー酒を加え、ピンクペッパーやエキストラバージンオリーブオイルをかけました。

【3 段目】

牛タンシチューのパイ包み焼き

牛タンを赤ワインやポートワイン、デミグラスソースで煮込んだシチューにパイ生地をかぶせて焼き上げました。寒い時季におすすめの温かく、濃厚な味わいの一品です。

ニース風サラダ

フランスを代表するサラダの一つ。マグロ、ゆで卵、トマト、アンチョビに、シェリービネガーの入ったドレッシングを合わせました。

ブレインスコーン

帝国ホテルオリジナルのスコーンは、しっとりとした食感と、生地ほのかな甘みが特長です。クロテッドクリームやジャム、蜂蜜とともに、お好きなアレンジでお召し上がりいただきます。

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）