

# 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.24



## 本館地下に移転して 「帝国ホテル 寅黒」の 第二章 スタート

帝国ホテル 寅黒

Torakuro

からりと戸を開けると、そこはもう日比谷の喧騒から離れた静謐な和の世界。季節のしつらいがされたエントランスを抜ければ、一枚板のカウンターがゲストを迎えてくれます。2021年秋に石かわグループと提携し、帝国ホテル 東京初の日本料理直営店としてオープンした「帝国ホテル 寅黒」は、2022年秋にミシュランの星も獲得。勢いに乗る一軒が2024年夏に本館地下へお引っ越しをしました。目の前で料理が仕上げられる臨場感がたまらないカウンター席は

14席に増え、個室も3室に。凛とした空間でいただけるおまかせのコースは、鷹見将志調理長が素材から吟味を重ねて仕上げた、その季節の極め付きばかりです。「ご家族三代で来てくださる方や海外からのお客さまに、これが伝統と革新を併せ持った日本料理です、というのをお伝えしたい」（鷹見調理長）。晩秋から冬はフグやカニなどおすすめ食材もいっぱい。石かわグループのスタイルも守りつつ始まる「帝国ホテル 寅黒」の第二章に注目です。

### 料理、器、空間が織りなす 日本料理を堪能

季節の歩みに合わせて変わる献立は、厳選した食材が主役。「フグ刺し フグ皮 薬味和え あん肝 橙ジュレ」は晩秋から登場する一品です。コースには鷹見調理長の地元、栃木鹿沼産の蕎麦も登場。

4万2000円～ 夕食17時～23時 ※土曜のみ  
昼食12時～14時30分も営業 ※日曜・月曜・祝日定休（月曜が祝日の場合、月曜・火曜休み、土曜 夕食営業、日曜 昼食・夕食営業） ☎03-3539-8224





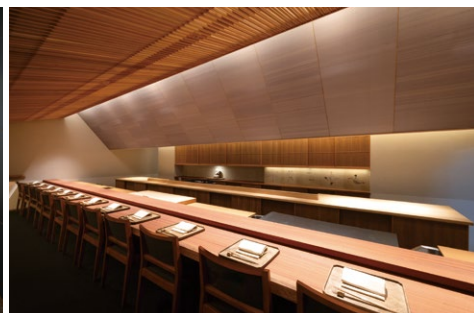
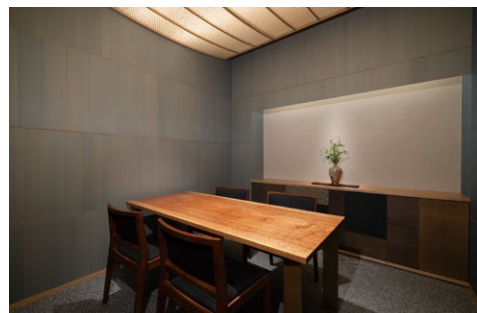
1

Torakuro

## 本館地下1階にリニューアルオープン 帝国ホテル 寅黒

「何より大切にしているのは『美味しくあること』。当たり前ではありますが、どれだけ食材を吟味しても、組み合わせの妙や盛り付けの美しさを考えても、日本料理としての美味しさをわかりやすく伝えなければ、お店に足を運んでいただいた意味がない。『日本の迎賓館』であるこのホテルで幅広いお客さまをお迎えして3年、その想いがどんどん強くなりました」と鷹見調理長は語ります。例えば、晩秋からの椀物「松

葉ガニの真丈」の蓋を開けた瞬間にふわりと広がる、出汁の豊かな香り。皮目をさつとあぶってからおろした「フグ刺し」のきゅっとした食感、土物の器の心地よい手触り。およそ12品からなるおまかせのコースは、日本料理だからこそ出会える喜びに溢れています。締めくくりには、お客さまのタイミングに合わせて炊き上げた季節の土鍋ご飯を。五感も季節感も満たされるおもてなしを存分にお楽しみください。



左・繊細な格子の天井も美しい2～4名のお客さま向けの個室。8名までの個室もあり。右・カウンターは樹齢500年ともいわれる木材サペリマホガニー。穏やかな色合いでまとめられたカウンター席。

1・晩秋の献立から「松葉ガニの真丈 芽蕪 柚子」。出汁は尾札部昆布と本枯れ節の削り節から丁寧に取った石かわグループのスタイル。 2・お酒のおつまみにもう一品、という方に用意されている「自家製からすみと大根」。 3・炭火を熾した水こんろで松葉ガニを焼く鷹見調理長。「オープンキッチンで調理をすることが増えたので、お客さまとのコミュニケーションも取りやすくなりました」。 4・「天然舞茸とイクラの土鍋ご飯」。だし漬けにした北海道産イクラがつつやと輝きます。



2



3



4

Holiday Season

ホリデーシーズンに華やぎのひとときを

## Feast Afternoon Tea

「FEAST（フィースト）」とは祝祭やお祭り、そしてごちそう、おもてなしを意味する素敵な言葉。クリスマスや忘年会、お正月と心華やぐイベントが続くこの時期にぴったりのアフタヌーンティーです。ティースタンドの上段には、ホリデーシーズンにまつわるモチーフをテーマにしたスイーツが、中段と下段には長年ホテルで親しまれているおなじみの味を中心にひと口サイズのごちそうが彩りよく並んでいます。スペシャルデザート「ヌガーグラッセ」も雪玉のような愛らしさ。年末年始の集いにもおすすめです。



上・贈り物のような見た目のムースなど遊び心あるスイーツは4種。セイボリーは骨付きチキン、パイ包みなどボリュームも十分。左・ドライフルーツやナッツがひそむヌガーグラッセ。

平日9400円、土日祝日9800円  
11月1日(金)～2025年1月14日  
(火) 11時30分～18時(LO)  
インペリアルラウンジ アクア  
☎03-3539-8186



Imperial Christmas

心躍る特別な日は大切な人と

# インペリアルクリスマス

ラグジュアリーなフランス料理のディナーから軽やかなシャンパンバーまで。

2024年のクリスマスシーズンもとびっきりの美味が揃います。

## Menu Noël 2024

### レセゾン

“Menu Noël 2024”のメインに登場する料理は「黄金軍鶏のドゥミドゥイユ仕立て」。軍鶏のもも肉やフォワグラなどを風味豊かな軍鶏の胸肉で巻き、トリュフソースをあしらった冬らしい贅沢な一品です。名手ティエリー・ヴォワザンシェフの感性豊かな料理で、2024年を締めくくってみてはいかがでしょうか。

6万円 12月21日(土)～25日(水) ランチ11時30分～14時30分(LO13時30分)  
ディナー17時30分～22時(LO20時30分) ☎03-3539-8087



## HAPPY HOLIDAYS DINNER パークサイドダイナー

帝国ホテル 東京の愛されメニュー「ローストビーフ」の歴史は古く、1893（明治26）年の明治天皇の誕生日を祝う午餐会にも供されたとの資料も残るほど。「HAPPY HOLIDAYS DINNER」は、この伝統の味わいをメインに、「海老と貝のポシェ」、クリスマスカラーの「ミックスベリーケーキ」と華やかなメニューのセットです。

1万3500円 12月20日(金)～25日(水) 17時～22時(21時LO)  
☎03-3539-8046

ホリデー気分を煌めくシャンパンバーで

## THE RENDEZ-VOUS AWA

オープンして初めて迎えるクリスマス。おなじみの「ルイ ロデレール プリュ コレクション」(グラス〈100ml〉2850円)など、煌めきのシャンパーニュ各種が用意されています。人気の「ポップコーン シュリンプ」(1700円)や「スペイン産生ハム」(1600円)とご一緒に。クリスマスディナー前の待ち合わせや、ディナー後の余韻に浸るひとときにもおすすめの軒です。

17時～22時30分(22時LO) ※第1、第3水曜日は18時から営業  
☎03-3539-8045(ランデブーラウンジ直通)



帝国ホテル 東京 〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1  
TEL: 03-3504-1111(代表)  
03-3591-7872(レストラン案内)  
<https://www.imperialhotel.co.jp>

\*「家庭画報」12月号でも「帝国ホテルの美味通信」を掲載します。ご注目ください。\*営業時間や提供時間、定休日に変更になる場合がございます。最新情報はWEBをご確認ください。\*営業時間や食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。\*料金はサービス料・消費税込みとなります。\*時間はメニューのご提供時間です。

撮影/久間昌史(帝国ホテル 寅黒、アフタヌーンティー) 取材・文/露木朋子 デザイン/パーソウ 編集/吉原千鈞