

# NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



## 帝国ホテル

2024年（令和6年）11月27日

アフタヌーンティーやモクテルが登場  
**「ムーミン」出版 80 周年企画**  
**特別コラボメニュー**

2025年1月15日（水）～3月16日（日）

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」  
本館1階「ランデブーラウンジ」



# MOOMIN



©Moomin Characters™

(左)「ムーミンアフタヌーンティー ～ようこそ！ムーミンやしきへ～」

(右上)「ムーミン谷のこけももシューアイス」

帝国ホテル 東京は、世界中で愛されている「ムーミン」の小説出版 80 周年を記念した期間限定のコラボレーションメニューを、2025 年 1 月 15 日（水）から 3 月 16 日（日）まで、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」と本館 1 階「ランデブールラウンジ」でご提供いたします。

なお、帝国ホテル 大阪でも同年 5 月 7 日（水）～6 月 30 日（月）に、コラボレーションアフタヌーンティーをご提供予定です。



「ムーミン」は、1945 年フィンランドを代表する作家・芸術家のトーベ・ヤンソン（1914-2001）によって小説 1 作目が誕生しました。現在では世界中で愛される、日本でも大変人気の高い作品です。出版 80 周年に掲げられたテーマ“The door is always open”は、さまざまなお客様をお迎えする帝国ホテルの理念とも共鳴しており、アフタヌーンティーやデザート、モクテルなどのコラボレーションメニューでお祝いをいたします。

#### 【ムーミン 80 周年】

2025 年は「ムーミン」小説 1 作目の出版 80 周年です。

80 周年のテーマは“The door is always open”。

ムーミンたちの暮らすムーミン谷には、たくさんの個性的な住人がいます。

住人たちは自由にムーミンやしきを訪れて、おもいおもいに過ごします。

ドアに鍵をかけないムーミンやしきは、どんな生きものでも受け入れるのです。

帰る場所や居場所の大切さを物語の中で見つけてほしい。

それが、物語が始まった 80 年前から現在に至るまで変わることのないおもいです。

概要は次の通りです。

## □「インペリアルラウンジ アクア」(本館 17 階)

### ■ムーミンアフタヌーンティー

～ようこそ！ムーミンやしきへ～

「ムーミン」に登場するキャラクターや物語に着想を得た可愛らしい見た目のスイーツをご用意。さらに「ムーミン」誕生の地・フィンランドの伝統料理を取り入れたセイボリーも揃え、ムーミン好きにはたまらないメニューをお届けいたします。



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

#### 【1 段目】

##### ココナッツのロシェ (写真中央)

ムーミンが好きな“石ころ集め”をイメージしたロシェは、カリカリとした食感の焼き菓子です。ムーミンをかたどったチョコレートがお出迎えます。



##### ピスタチオのムース

ラズベリーのコンフィチュールとピスタチオのムースを、スナフキンの帽子のかたちにした一品。

##### ミイのモンブラン

厳選した和栗のペーストと洋栗をマスカルポーネのクリームにあわせた、栗の風味を存分に味わえるモンブラン。リトルミイをモチーフにした可愛らしい一品です。



(左) ムーミントロール (右) スナフキン  
(中央) リトルミイ

©Moomin Characters™

### こけもものシュークリーム

フィンランドで身近な食材の一つ、こけもも。つるこけもも（クランベリー）とバニラクリームをあわせたシュークリームに、ニョロニョロをかたどったギモーヴ\*を添えてご提供します。ギモーヴ\*：フランス発祥の砂糖菓子。見た目はマシュマロに似ており、しっとりトロけるような食感。



ニョロニョロ  
©Moomin Characters™

### **【2 段目】**

#### 小エビのサンドイッチ

ムーミンをかたどったミルクパンに小エビを挟み、ディルやヨーグルトのソースをあわせた、爽やかな風味のサンドイッチです。



#### サーモンのクリームスープ

フィンランドの伝統的なスープ「ロヒケイト」。スモークサーモンをくぐらせて香りをつけた魚介ベースのスープと、ビシソワーズをあわせた冷製のクリームスープです。アクセントに刻んだスモークサーモンをトッピング。

#### フィンランド風ミートボール

ムーミンが森で集めてきた石ころに見立てた、食べ応えのあるジューシーなミートボールが主役の一品。こけもものジャムとあわせてお楽しみいただけます。スナフキンの帽子をかたどったほうれん草パスタの中には、野菜（ズッキーニ・パプリカ・玉ねぎ・人参・セロリ）をたっぷり詰めました。

### **【3 段目】**

#### ムーミンママのベリーパイ

ドライクランベリーとドライブルーベリー、さらにチーズクリームを絞って焼き上げたベリーパイです。クランブルのサクサクとした食感もお楽しみいただけます。



ムーミンママ  
©Moomin Characters™

### ニシンのフライ

フィンランドといえば、ニシン。サクッと揚げたニシンを濃厚なチェダーチーズのソースにたっぷりつけてお召し上がりください。



### ロソツリ

フィンランドで親しまれている、ビーツの赤が鮮やかなサラダを、リトルミイのカラーに仕上げました。ビーツ、りんご、じゃがいも、人参、ピクルスが入っており、さまざまな味わいと食感が愉しめるサラダです。赤ワインビネガーを混ぜたクリームを添えてご提供いたします。

### プレーンスコーン

しっとりとした食感と、生地のはのかな甘みが特長の帝国ホテルオリジナルのスコーンに、「ムーミン」小説出版 80 周年の記念ロゴをプリントしたチョコレート飾りをご用意いたしました。

※お持ち帰りいただけます。

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）

## □「ランデブーラウンジ」（本館 1 階）

提供時間： 11:00~22:00（ラストオーダー）

### ■ムーミンやしきのウェルカムモクテル

赤い屋根に青い円柱状の見た目が特徴の、ムーミン一家が暮らす「ムーミンやしき」をイメージしたモクテルです。パイナップルジュースとフレッシュレモンジュースに、ノンアルコールのブルーキュラソーのシロップを合わせ、ソーダで爽やかに仕上げました。赤い屋根に見立てたいちごと、もものエスプーマの上にムーミンの好きなパンケーキをミニサイズでのせています。



ムーミンやしき  
©Moomin Characters™



料 金： 2,500 円 ※サービス料・消費税込



## ■ムーミン谷のこけももシューアイス

ラム酒をきかせたカスタードクリームの上につるこけもものコンポートとコンフィチュールをのせ、ローストしたホワイトチョコ、クランベリーのアイスクリームを挟んだシューアイス。葉っぱをかたどったチュイールやベリー類を添えて森の中を表現しています。ニョロニョロのギモーヴと一緒に楽しみください。



料 金 : 3,800 円 ※サービス料・消費税込

お問い合わせ・予約 : ランデブーラウンジ TEL. 03-3539-8045 (直通)

### 【ムーミンについて】

「ムーミン」は、フィンランドを代表する作家・芸術家のトーベ・ヤンソン（1914-2001）によって1945年に発表された作品です。小説、コミックス、絵本として描かれ、それをもとにたくさんアニメ作品、キャラクターグッズ、テーマパークやショップなどが作られ、世界中はもちろん日本国内でも幅広い方々に愛されています。ムーミン一家、スナフキンやリトルミイ、ニョロニョロなど数多くの人気キャラクターだけでなく、最近では、高いアート性を活かした北欧デザイングッズや、哲学的で奥深い文学性など、大人にも高い人気を博しています。2025年は、「ムーミン80周年」のアニバーサリーイヤーを迎えます。

### 公式サイト・公式 SNS

「ムーミン」公式サイト <https://www.moomin.co.jp/>

「ムーミン」公式 X @moomin\_jp

「ムーミン」公式 Instagram @moominofficial\_jp



### このニュースに関するお問い合わせ先

株式会社 帝国ホテル 東京総支配人室 広報課

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1

TEL. 03-3539-8014 (直通) FAX. 03-3504-1474

東京総支配人室 広報課長 : 山田純平

広報担当 : 中野里咲 (r.nakano@imperialhotel.co.jp)