

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.25

「ムーミン」の
小説出版80周年を
コラボレーションメニューでお祝い

インペリアルラウンジ
アクア

The Imperial Lounge Aqua

恥ずかしがり屋のムーミントロール、自分のスタイルを大切にしながら旅を続けるスナフキン。料理とおもてなしが得意なムーミンママに、冒険家で実は小説家でもあるムーミンパパ。この愛すべきキャラクターたちがついに「帝国ホテル 東京」のアフタヌーンティーに遊びに来ます。スウェーデン系フィンランド人の作家でありアーティストのトーベ・ヤンソンが、「ムーミン」シリーズの最初の書籍を出版してから80

年。ヤンソンのみずみずしい筆致と挿絵が描き出す、“森と山に囲まれた”ムーミン谷を中心にした物語は「9歳から90歳までの読者がいる」といわれるほど名作が揃う唯一無二のシリーズです。80周年を記念したアフタヌーンティーでは、キャラクターをイメージしたスイーツやフィンランドらしい食材を使ってその世界観を表現。まるで“ムーミンやしき”を訪れたかのような、ほっこりティータイムをお楽しみください。

ムーミン80周年
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～
トーベ・ヤンソンが1945年に出版したムーミンの最初の小説「小さなトロールと大きな洪水」から80年。節目の年の始まりを告げるアフタヌーンティーです。
平日9400円、土日祝日9800円
2025年1月15日(水)～3月16日(日)
11時30分～18時(LO) ☎03-3539-8186



2025年は、ムーミン小説の出版80周年です。

帝国ホテル 東京で過ごす、幸せなティータイム

ムーミン80周年記念

書籍として1945年に誕生し、コミックや絵本、アニメーションと活躍の場を広げて80年。

ムーミン谷のおなじみのキャラクターと一緒に祝いのお茶の席を囲みましょう。

Moomin Afternoon Tea



ピスタチオのムース

スナフキンのアイコンともいえる緑色の帽子は、ピスタチオのムースが主役。下にはピスタチオを練り込んだクッキーを敷いています。フランボワーズのジュレをちりばめて。

ミイのモンブラン

マスカルポーネとチョコレートのクリームにチョコチップと栗をしのばせ、和栗と洋栗をミックスしたマロンクリームを絞って仕上げた逸品。トッピングのアーモンドもポイント。

ココナッツのロシェ

〜ムーミンのホワイトチョコ〜

ムーミンが好きな「石ころ集め」にちなんだカリッとした食感の焼き菓子。ホワイトチョコレートに描かれたムーミンの後ろに隠れています。

こけものシュークリーム

ムーミン谷にも自生しているに違いないつるこけも(クランベリー)をシュークリーム仕立てに。中にはシロップ漬けにしたクランベリーも。白いニョロニョロはギモーヴで表現。



小エビのサンドイッチ

ムーミントロール形のパン・オ・レには、ディルやヨーグルトのソースで和えた甘えびをはさんで。トッピングにはきらめくフィヨルドルビー(鱈の卵)を。



キャラクターをイメージしたスイーツ&セイボリー



フィンランド風ミートボール

ジャガイモのピューレとミートボールに添えているのは、スナフキンの帽子をイメージしたほうれん草のラビオリ。釣り好きのスナフキンに合わせ、ボート形の器に盛り付けています。



ロソツリ

フィンランドのクリスマスではポピュラーな、ピーツとリンゴのサラダ。サワークリームをベースにした愛らしい色合いの甘酸っぱいドレッシングには、リトルミイも大喜び!?



ムーミンママのベリーパイ

ワイルドブルーベリーやクランベリーなど各種ベリーとクランブルをたっぷりとのせた小ぶりのパイ。庭や森のベリーやハーブが大好きなムーミンママらしい味わいです。



サーモンのクリームスープ

冷製のビシソワーズにフレッシュとさっと火を入れた2種のサーモン、ポロ葱を加えて。仕上げに加えるディルオイルの香りが、さらにリッチな風味をプラスしています。



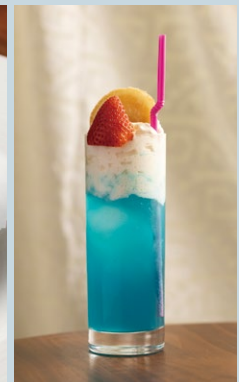
こちらの2品もぜひこの機会に!

ムーミン谷のこけもシューアイス(数量限定)

ムーミンやしき周辺に広がる森をテーマにしたスイーツ。ラム酒をきかせたカスタードクリーム、つるこけものコンフィチュール、チョコレートを加えたバニラアイスクリームとシュー生地との相性は抜群。栗のチュールにニョロニョロのギモーヴを添えて。

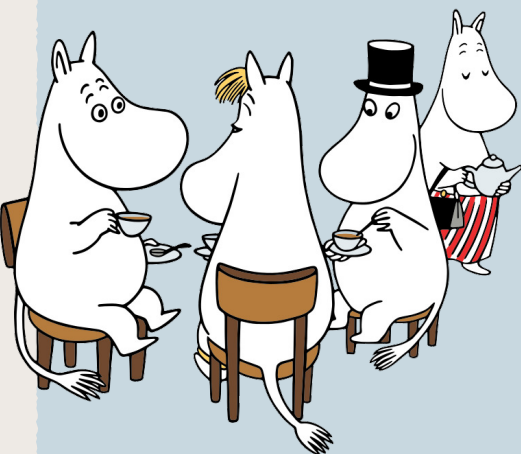
シューアイス3800円(コーヒーまたは紅茶付き) モクテル2500円 2025年1月15日(水)〜3月16日(日) いずれも本館1階ラウンジ 11時〜22時(LO)

☎03-3539-8045(ランデブーラウンジ直通)



ムーミンやしきのウェルカムモクテル

ブルーキュラソーのシロップをソーダで割って、ピーチフレーバーの生クリームをトッピングした「飲む」ムーミンやしき。サレ風味に仕上げたメープルのパンケーキといちごをのせて、屋根に見立てています。煙突代わりのピンクのストローもポイントです。



懐かしさと温もりを感じる “期間限定”冬のスペシャルデザートが登場

帝国ホテル 東京の歴史が刻まれたクラシカルなスイーツが揃って登場。
新しい年も明けて、ほっと落ち着くこの季節は、郷愁を誘う味わいがぴったりです。



《期間限定の復活メニュー》

冬の“ほっと”デザート

本館1階 | パークサイドダイナー

柑橘のソースが香り立つ「クレープシュゼット」（こちらのみ期間限定でご提供）、ワイルドブルーベリーがみっしりと詰まった「ブルーベリーパイ」、ほどよい酸味の紅玉とシナモンが良く合う「アップルパイ」。「ブルーベリーパイ」、「アップルパイ」は2種のパイ生地を使用し、食感の妙を作り出していて、アイスクリームとの相性も抜群です。帝国ホテルで長年愛されている王道のスイーツを、この冬「パークサイドダイナー」で。

クレープシュゼット2500円、ブルーベリーパイアラモード2400円、アップルパイアラモード2400円 2025年1月10日（金）～2月28日（金）14時～22時（21時30分LO） ☎03-3539-8046

《愛されスイーツ決定版》

プリンアラモード

本館1階 | パークサイドダイナー

フルーツたっぷり、華やかなアラモードスタイルのプリンにスプーンを入れると、ほんのり固めな手ごたえに思わず頬が緩みます。卵本来の風味がしっかりと感じられるプリンは、伝統的なレシピで作られたクラシカルな味わい。ゆっくりと焦がして仕上げたカラメルはほどよい苦味があり、プリンの持ち味を引き立てています。

2500円 2024年10月1日（火）～2025年1月9日（木） 14時～22時（21時30分LO） ☎03-3539-8046



《いちごシーズンの到来》

タルト・フレーズ

本館1階 | ランデブーラウンジ

ベースとなる生地にはピスタチオとアーモンドをプラスして、さっくりと香ばしく仕上げました。たっぷりのカスタードクリームの上には鮮やかな旬のいちごが輝きを放ちます。クリームといちごの甘酸っぱさが絶妙な冬のスイーツ。いちご好きにはたまらない一皿とともに、ラウンジにてごゆっくりお過ごしください。

3800円（コーヒーまたは紅茶付き） 2024年12月1日（日）～2025年1月31日（金） 11時～22時30分（22時LO） ☎03-3539-8045



「インペリアルバイキング サール」 特別料金にて楽しいひとときを



開業135周年を記念して、平日ディナーを特別価格で。ご家族やご親戚とのお集りや、ちょっと遅めの新年会にいかがでしょうか。

※他の優待との併用不可。

1万3500円（通常料金1万7000円）
2025年1月6日（月）～2月28日（金）
17時30分～22時 ☎03-3539-8187