

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）1 月 31 日

恒例のストロベリーフェアを 2025 年も開催
今年は春らしい味わいと見た目の華やかなメニュー

魅惑の^{ストロベリータイム}Strawberry Time 2025

4 月 30 日（水）まで

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」	3 月 17 日（月）～
本館 1 階「パークサイドダイナー」	3 月 1 日（土）～
本館 1 階「ランデブーラウンジ」	2 月 1 日（土）～



「Strawberry & Flower Garden Afternoon Tea」

帝国ホテル 東京は、館内のレストランおよびバーラウンジにて、苺をたっぷりと使用したアフタヌーンティーやティータイムメニューをお楽しみいただくストロベリーフェア「魅惑の Strawberry Time 2025」を、2月1日（土）から4月30日（水）まで開催いたします。



毎年ご好評をいただいている帝国ホテル 東京の恒例企画、ストロベリーフェア。2025 年は苺に花を合わせ、春らしいテイストに仕上げたアフタヌーンティーをお届けするほか、苺をはじめとするベリーをふんだんに使用したパフェや苺を使ったホテル伝統のスイーツをご提供いたします。

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)

■「Strawberry & Flower Garden Afternoon Tea」

苺×花を華やかに表現したアフタヌーンティー。季節の苺をご堪能いただけるスイーツと、春らしい見た目や味わいのセイボリーをご用意しております。

提供期間 : 2025 年 3 月 17 日 (月) ～4 月 30 日 (水)

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】

苺大福ヴェリース

バニラの香りをしっかりきかせたアイスクリームに、食感のアクセントとして焼きチョコレートと苺をあわせ、お餅で包んだ一品。仕上げに、苺のフロマージュブランクリームと苺パウダーをかけてお召し上がりいただきます。

【1 段目】

苺のモンブラン

刻んだ塩漬けの桜の葉と柚子を混ぜ合わせたカスタードクリームを入れたタルト生地に、苺を丸ごと一粒のせました。まわりには白餡と苺のクリームを絞り、和のテイストに仕上げています。

苺のガナッシュ

苺とマスカルポーネのガナッシュを、サクッとした食感のシュクレで挟んで苺のクリームを絞りました。トッピングに苺やエディブルフラワーを飾っています。

フルール ド フレーズ

花に見立てたクロワッサン生地にマスカルポーネクリームを絞り、その上にローズマリー香る苺のコンフィチュール、さらにスライスした苺を重ねて焼き上げた、華やかな一品です。

【2 段目】

苺とトマトのガスパチョ

ガスパチョに苺の果汁を加え、サワークリームとミントのオイルで爽やかな風味に仕上げました。

ホタテのムースと桜エビのコンディマン

なめらかで濃厚な味わいのホタテのムースの上に、蟹のマリネと素揚げした桜エビを盛り付けました。まるで“食べるソース”のような一品です。

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です。
※お持ち帰りいただけます。

【3 段目】

カプレーゼとブランダード 〜ラズベリー風味〜

モッツァレラとプチトマトのカプレーゼと、鯛とじゃがいもをペースト状にしたブランダードを華やかに盛り付けた一品。ラズベリー風味のドレッシングをかけてお召し上がりいただきます。

桜の炊き込みご飯とふきよせ

桜の塩漬けと一緒に炊き込んだご飯の上に、マグロ、鯛の昆布締め、甘エビ、スモークサーモン、フィヨルドルビー（サーモントラウトの卵）、卵を盛り付けました。彩り豊かな見た目と、ほのかに香る桜の味わいが春らしい一品です。

イチボのシチュー ～春のよそおい～

柔らかく煮込んだイチボのシチューに、色鮮やかなグリーンピースのピューレを合わせ、桜の花を飾って春らしい見た目に仕上げました。

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）

□「パークサイドダイナー」(本館1階)

■春の彩り苺パフェ

苺をたっぷりと盛り付けた、贅沢な味わいのパフェ。苺のシャーベットやミックスベリーのムース、ショートケーキ、レモンゼリーが層を成し、苺のさまざまな味わいを堪能できる一品です。食べ進めるごとに変化する味わいや食感をお楽しみいただけます。



提供期間： 2025年3月1日（土）～4月30日（水）

提供時間： 14:00～21:30（ラストオーダー）

料 金： 2,800円 ※サービス料・消費税込

お問い合わせ パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046（直通）

□「ランデブーラウンジ」(本館 1 階)

■ナポレオンパイ

グランマルニエを効かせたカスタードクリームと甘酸っぱい苺、サクサクとした食感のパイ生地が調和した帝国ホテル伝統の一品です。

冷たいバニラアイスクリーム、ピスタチオとともに楽しみいただきます。



提供期間 : 2025 年 2 月 1 日 (土) ～4 月 30 日 (水)

提供時間 : 11:00～22:00 (ラストオーダー)

料 金 : 3,800 円 (コーヒーまたは紅茶付き)

※サービス料・消費税込

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

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)