

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025年（令和7年）3月21日

南国フルーツが鮮やかに彩る初夏、
ビタミンカラーが目を引くアフタヌーンティー

サニーフルーツアフタヌーンティー

Sunny Fruits Afternoon Tea

2025年5月1日（木）～6月30日（月）

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」



Sunny Fruits Afternoon Tea
(左上：1段目、右：2段目、左下：3段目)

帝国ホテル 東京は、初夏の訪れを鮮やかな色合いの南国フルーツが彩るアフタヌーンティー「Sunny Fruits Afternoon Tea」を、2025年5月1日（木）から6月30日（月）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。



「Sunny Fruits Afternoon Tea」は、南国フルーツを取り入れた、イエロー、オレンジ、グリーンのビタミンカラーがきらめくアフタヌーンティー。常夏を彷彿とさせる味わいのスイーツやセイボリーをご提供いたします。

概要は次の通りです。

■Sunny Fruits Afternoon Tea

場 所 : 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」
提供期間 : 2025年5月1日（木）～6月30日（月）
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】

パッションフルーツのパルフェグラス

パッションフルーツの皮の器に詰めたパルフェグラス（アイスクリーム状の冷菓）の上にイタリアンメレンゲを絞り、パッションフルーツとマンゴーのソースをかけて仕上げました。パッションフルーツの魅力を余すことなく楽しめる、特別な一品です。



【1 段目】

フルーツカクテル

メロンや柑橘に、レモンバーベナとライムのゼリーを合わせた、初夏を感じる爽やかな一皿。みずみずしい果実と清涼感のあるゼリーが、涼やかな味わいです。

ダコワーズ フルール

可愛らしい花のかたちが特徴の、アーモンドの風味が豊かなダコワーズ。バナナとマンゴーのクリームを絞り、トッピングにパイナップルとホワイトチョコレートのクラックランを添えました。

ムース・エキゾチック

なめらかなフロマージュブランのムースに柑橘のジュレを忍ばせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。下に敷いたピスタチオのシュクレの食感と香ばしい風味がアクセントを加え、パッションフルーツとマンゴーのグラサージュ、金箔が上品に輝く一品です。

アナナス

ココアを練り込んだクロワッサン生地にモワルーショコラを絞り、その上に角切りのパイナップル（アナナス）、パイナップルとパッションフルーツのコンフィチュールを重ねました。ほのかに感じるショコラの味わいに南国フルーツの華やかな甘みがよく合います。

モワルーショコラ・・・柔らかなチョコレート生地

【2 段目】

キャロットとパパイアのラペ

キャロットとパパイアのラペに、滑らかなサーモンのリエットを合わせました。トッピングにはパパイアを添えており、爽やかな甘味とほのかな酸味が絶妙なバランスの一品です。

セビーチェ

帆立と鯛をパッションフルーツでマリネしたセビーチェ。

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】

キウイのスムージー

ココナッツパウダーをあしらったグラスに、ほどよい酸味のキウイのスムージー、キャベツとココナッツクリームのパンナコッタを合わせました。やさしい甘さとクリーミーさが絶妙に溶け合います。

シュリンプ&ポークサテ

ミントで香り付けをしたシュリンプ、スモーキーなポーク、パイナップルをそれぞれ焼いて、一本の串でご提供します。南国を感じさせる華やかな見た目と、味わいからも常夏の雰囲気を感じられます。

サテ・・・東南アジアの串焼き料理

チキンのサラダラップ

ライムリーフで香りづけしたチキンとアボカドを、パプリカマヨネーズとともに、ほうれん草を練り込んだトルティーヤで包みました。ほどよい酸味とまろやかさが食欲をそそります。

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）