

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.27

色鮮やかなオレンジやキウイ、芳醇な甘みと香りを放つパッションフルーツ。夏の到来を前にお目見えするのは、太陽をさんさんと浴びて育った果物たっぷりのアフタヌーンティーです。ティースタンドがテーブルに運ばれてくると、鮮やかな色合いと広がる甘い香りにまぎうっとり。一段目（左上）のスイーツから三段目（左下）の

セイボリーまでそれぞれのフルーツを主役にした楽しい品が11品並びます。一品ごとの個性を存分に引き出したり、フルーツの組み合わせ方で思いがけない風味を生み出したりと、シェフが考え抜いた珠玉の味わいばかり。見ているだけでも元気になりそうなビタミンカラーのフロマージュブランのムース、バナナとマンゴーのクリームをたっぷり絞ったダコワーズ。パパイヤとキャロットラペの色合いが美しいサラダには、サーモンリエットが素敵なアクセントに。目の前に広がる日比谷公園の緑も勢いを増す季節。元気にビタミンをたっぷりとチャージできそうなティータイムはいかがでしょうか。

鮮やかな南国フルーツ満載の
アフタヌーンティーで
元気&ビタミンをチャージ！



インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua



初夏のひとときを彩る

「Sunny Fruits Afternoon Tea」

南国果実がアフタヌーンティーに登場。みずみずしい味わいのスイーツやセイボリー、スペシャルデザートでひと足早い夏気分を。

平日9400円 土日祝9800円 5月1日(木)～6月30日(月)

11時30分～18時(LO) 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

☎03-3539-8186

インペリアルラウンジ アクア
— The Imperial Lounge Aqua —

Sunny Fruits Afternoon Tea

眩い新緑に心浮き立つ季節です。気分をさらに盛り上げてくれるのは、
フルーツいっぱいのカラフルなアフタヌーンティー！



ダコワーズ フルール

バナナとマンゴーのクリームを絞って、パイナップルにホワイトチョコレートのクラックランをトッピングしたダコワーズ。お花の形もラブリー。



ムース・エキゾチック

柑橘類のジュレを忍ばせた、なめらかなフロマージュブランのムース。パッションフルーツとマンゴーのグラサージュをかけ、鮮やかに仕上げています。



アナナス

ココア風味のクロワッサン生地にパイナップルの角切り、パッションフルーツとパイナップルのコンフィチュールなどを重ねて。ショコラと果物の甘酸っぱいハーモニーを満喫。



チキンのサラダラップ

ライムリーフで香りづけをしたチキンやアボカドなどをほうれん草のトルティーヤでラップ。パプリカマヨネーズのまろやかな甘みがあとを引きます。



シュリンプ&ポークサテ

ミントをきかせたガーリックソースで風味づけしたシュリンプ、ジューシーでスモークーな豚肉、爽やかな甘さと酸味のパイナップルをサテスタイルで。

Special
Dessert



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とバニラのパルフェグラス(アイスクリーム状の冷菓)にイタリアンメレンゲを飾り、華やかな香りのパッションフルーツとマンゴーのソースをかけて。

今回のアフタヌーンティーで、おなじみのパイナップルやバナナ、キウイとともに主役級の輝きを放つのは、「くだもの ときいそう果物時計草」とも呼ばれるパッションフルーツです。皮を器に仕立てた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」をはじめ、スイーツの「ムース・エキゾチック」や「アナナス」にもさりげなく使われています。パッションフルーツに帆立貝と鯛をマリネしたセイボリーの「セビーチェ」は、その穏やかな酸味と甘い香りが堪能できる一品。色とりどりの果物には、βカロテンや食物繊維、ポリフェノールなど、この季節に取り入れたいビタミンやミネラルもいっぱい。初夏を感じるアフタヌーンティーで至福のひとつときを。

パークサイドダイナー & オールドインペリアルバー
—— Parkside Diner & Old Imperial Bar ——

ハワイ ハレクラニフェア 2025

ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」と帝国ホテルが提携して16年。
新作メニューやカクテルなどが揃う「ハレクラニフェア」が、今年も開催。

2009年からスタートした人気フェアが、今年も館内のレストラン、バー、ホテルショップの3か所で開催されます。オールデイダイニング「パークサイドダイナー」には、「ハレクラニ」のシェフ、シェイデン サトウ氏がこのために監修した新作メニューが登場。料理には、多くの日本人がハワイに移住として渡りパイナップル畑などの農業に従事していたという歴史にオマージュを込め、パイナップルにフォーカスを当てています。また、「オールドインペリアルバー」では、ハレクラニ定番のカクテルをはじめ、ハレクラニのミクスロジーディレクターと帝国ホテルのバーテンダーが共同制作したカクテル、新作のモクテル1種がオンメニュー。東京にいながらハワイの風を感じるような、穏やかな時間をお過ごしください。



ハワイアンフードをアレンジしたシェイデンシェフの新作が揃い踏み

(上から時計回りに) タコやアボカドなどをたっぷり合わせた贅沢な「ロブスターサラダ」(3800円)。「鯛のソテー ネギマッシュルームライス」(4000円)は、ふっくらと焼上げた鯛とパイナップルベースのクリームソース、きのこたっぷりのライスをワンプレートに。スモークの香りをまとった豚肉が主役の「カルアポーク」(4500円)のボリュームにも大満足。(パークサイドダイナー)



完熟マンゴースイーツ、夢の盛り合わせ

なめらかなマンゴームース、マンゴージュレとマンゴーシャーベットの3つの味が楽しめる嬉しいデザート「マンゴートリオ」(2800円)。木の葉の形をしたチョコレートがかわいいアクセントとなっています。(パークサイドダイナー)

ハワイの色と香りをグラスに込めたドリンク3種

(左から)本フェア定番の人気カクテルから「ハレクラニ マイタイ」(4000円)。ハワイで愛されるリリコイ(パッションフルーツ)とジャパニーズ・ジン「季の美 京都ドライジン」が出合った「トロピカルドラゴン」(4000円)。新作のモクテル「インペリアルモクテル『グアバの夢』」(3000円)は爽やかテイスト。(オールドインペリアルバー)



ハワイの風を感じる
恒例のフェアを開催!

ハワイ ハレクラニフェア 2025

5月1日(木)～6月30日(月)

ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」のパンケット・イベントシェフであるシェイデン サトウ氏が監修したメニューが登場。ホテルショップ「ガルガンチュウ」ではグッズも販売。

「パークサイドダイナー」

11時～21時30分(LO)
本館1階 ☎03-3539-8046

「オールドインペリアルバー」

11時30分～23時30分(LO)
本館中2階 ☎03-3539-8088

インペリアルバイキング サール

— The Imperial Viking SAL —

鹿児島県の食とお酒を心ゆくまで堪能 日本の味巡り～鹿児島県～

春に行われた第一弾「石川県」が好評を博した「日本の味巡り」。第二弾は南に飛び、「鹿児島県」にスポットを当てます。南国らしい特色ある郷土料理をどうぞ。



(手前右から時計回りに)「つけあげ」、「油ゾーメン」、サツマイモやにんじん、にらなどを揚げた「がね」、「豚バラ肉の味噌煮込み」、ほんのり洋風のエッセンスを加えたシェフの自信作「豚みそ」など。



本格芋焼酎と喜界島生まれの黒糖焼酎が用意されています。料理に合わせるならストレートがオンザロックで。

和洋中、選び抜かれたメニューが50種以上並ぶ「インペリアルバイキング サール」。日本各地に伝わる郷土料理をもっと身近に感じてほしいと、この春から「日本の味巡り」企画を開催しています。初夏は「鹿児島県」をピックアップ。「つけあげ（さつま揚げ）」や「豚バラ肉の味噌煮込み」、奄美大島地方でポピュラーな「鶏飯」、「油ゾーメン」など、多彩な味がずらり。いずれも、シェフが鹿児島県出身のスタッフにヒアリングを重ねながら完成させたという力作です。6月30日(月)までの鹿児島フェア開催時には、特別に焼酎2種もオンメニュー。鹿児島らしいマリアージュに心ゆくまで酔いしれてください。

日本各地の郷土料理をお届け 「日本の味巡り～鹿児島県～」

2026年2月までの期間限定で、2か月おきに国内各地の郷土料理を提供します。第二弾「鹿児島」に続くのはどこか、今後もお楽しみに。

ランチ 11時～15時 平日1万2000円
土日祝1万4000円 ディナー 17時30分～22時
平日1万7000円 土日祝1万9000円
※いずれも120分制。4歳～12歳は子供料金となります。

本館17階「インペリアルバイキング サール」

☎03-3539-8187

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」6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、定休日が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(P1-2, 4) 取材・文/露木朋子 デザイン/パーソウ 編集/菅谷恵美子(世界文化社)