

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）9 月 30 日

クリスマスや大晦日、ニューイヤーなど
ホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティー

ホリデー アフタヌーンティー リュクス
Holiday Afternoon Tea “LUXE”

2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 15 日（木）

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」



“特別な季節のひととき”をアフタヌーンティーで
ホリデーシーズンを華やかに彩る「Holiday Afternoon Tea “LUXE”」

帝国ホテル 東京は、クリスマスや大晦日、ニューイヤーと続くホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティー「Holiday Afternoon Tea “LUXE”」を、2025年11月1日（土）から2026年1月15日（木）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。



帝国ホテル 東京のアフタヌーンティーは、熟練のフレンチ、ベーカリー、パストリーのシェフたちがメニューを考案しています。まるでフランス料理のコースメニューをティースタンドにのせたようなアフタヌーンティーは、満足感のあるお食事としてもお召し上がりいただけます。

今冬は、フランス語で“贅沢”や“豪華”を意味する「LUXE」を冠した「Holiday Afternoon Tea “LUXE”」をご用意いたします。ホリデーシーズンを彩る装飾のような可愛いデザートや、特別な季節にふさわしい、華やかなセイボリーをお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

■Holiday Afternoon Tea “LUXE”

お客様に“豪華”な食事で“贅沢”な気分を味わっていただきたいという思いから名付けた「Holiday Afternoon Tea “LUXE”」は、ホリデーシーズンらしい色合いのケーキや、オーナメントのようなコロンとした丸いフォルムが可愛らしいスイーツや寒い時期にぴったりのセイボリーを取り揃え、心躍る特別なひとときを彩ります。



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11月1日（土）～2026年1月15日（木）
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

予約方法： お電話、または公式サイトから
TEL：03-3539-8186（直通）

URL：<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/imperial-aqua/plan/afternoon-tea>

内 容： 次の通りです。

【スペシャルデザート】

ホリデーストロベリーケーキ

苺とホワイトチョコレートを練りこんだケーキの上に、バニラアイスクリームをのせたデザートです。冷たいバニラアイスクリームに、苺とラズベリーの温かいソースをかけてご提供いたします。溶けて混ざり合うアイスクリームとソース、ケーキの調和をお楽しみください。

【1 段目】

フリュイールージュ

フランボワーズを包んだ甘酸っぱくなめらかな味わいのミックスベリーのムースを、赤く色づけし、グラサージュしました。まるでオーナメントのような艶やかでコロンとした丸いフォルムと、ストラップ部分を模したチョコレートの装飾が特別なひとときをより華やかに彩ります。

※12月26日（金）以降はチョコレートの装飾部分のデザインを変更いたします。

モンブラン

メレンゲに栗をのせ、生クリームとマロンクリームを絞り、ホワイトチョコレートで作った雪の結晶をモチーフにした装飾が可愛い一品です。

ショコラフランボワーズ

フランボワーズを包んだチョコレートテリーヌをバターの香り豊かなクロワッサン生地で包み込み焼き上げました。フランボワーズの生地とクロワッサン生地の重ね方に工夫を凝らし、赤い縞模様を美しく際立たせたきれいな球形に仕上げました。

季節のフルーツカクテル

数種類のフルーツとゼリーを、小さなグラスに盛り付けた一皿です。

※フルーツの種類はその時季によって変わります。

【2 段目】

シーフードチャウダー

海老やベビーホタテ、白身魚が入った、温かいシーフードチャウダーです。コクと旨味が合わさった一品です。

ポークパストラミとクリームチーズのサンドイッチ

ほうれん草を練りこんだ色鮮やかなフォカッチャに、食べ応えのあるポークパストラミを挟んだサンドイッチです。爽やかな風味を引き立てる甘く煮込んだオレンジピール入りのクリームチーズを絞り、緑色のトマトをトッピングしました。

プレーンスコーン ※お持ち帰りいただけます。

帝国ホテルオリジナルのスコーンは、しっとりとした食感と、生地ほのかな甘みが特長です。クロテッドクリームやジャム、蜂蜜とともに、好きなアレンジでお召し上がりいただきます。

【3 段目】

ビーフシチュー

牛ばら肉を赤ワインやポートワイン、デミグラスソースで煮込んだシチューに、芽キャベツやニンジン、パプリカをトッピングしました。寒い時季におすすめの、温かく濃厚な味わいです。

キヌアとケールのサラダ

フレンチドレッシングで味付けしたキヌアやケール、ボンレスハムのサラダに、絶妙な塩気がアクセントになる生ハムやカラフルなトマト、パールモッツァレラをトッピングし、華やかな一皿に仕上げました。

アンチョビポテトのシガレット

アンチョビとガーリックのポテトサラダを、ブリオッシュ生地のシガレットに詰めました。バラやフライドケッパーをトッピングし華やかに仕上げました。

お問い合わせ：インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186（直通）