

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.30

1890年11月、海外からの賓客を迎える迎賓館として開業した帝国ホテル。135年の歴史はまた、日本でのフランス料理の普及に向けて歩んできた日々でもあります。初代料理長の吉川兼吉から、お茶の間にフランス料理の味を広めた“ムッシュ”村上信夫、現在の杉本 雄総料理長まで。幾多の料理人がフランス料理と真摯に向きあい、ここでもしか味わえないスペシャリテを次々と誕生させて

きました。基本のレシピはほぼ変わらないといわれる「伝統のダブルビーフコンソメスープ」(写真上)、「シャリアピンステーキ」や「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」(写真下)。135年の間に誕生した逸品の数々がコース仕立てとなってお目見えしています。お客様からの熱いリクエストに応じて生まれた伝統のフルコース。オンリーワンの味わいをお楽しみください。

受け継がれる「伝統のフルコース」で
開業135周年の饗宴

インペリアルラウンジ アクア &
パークサイドダイナー

The Imperial Lounge Aqua
Parkside Diner

時代を超えて愛される美味を コース料理で味わう至福

魚介類がお好みのエリザベスⅡ世女王陛下が喜ばれた一皿など、スペシャリテ5品のコース。フランス料理の心を大切に
する帝国ホテルだからこそその味わいを。

お1人様 1万5000円 本館17F「インペリアルラウンジ アクア」☎03-3539-8186、
本館1F「パークサイドダイナー」☎03-3539-8046。 ※本館1F「ランデブーラウンジ」、本館17F「インペリアルバイキング サール」では、コース内のメニューをアラカルトでご提供致します。 ※ルームサービスでもオーダー可。 ※いずれも3日前までに電話にて要予約。



Nicoise salad



1



Chaliapin Steak

2



Cherry Jubilee

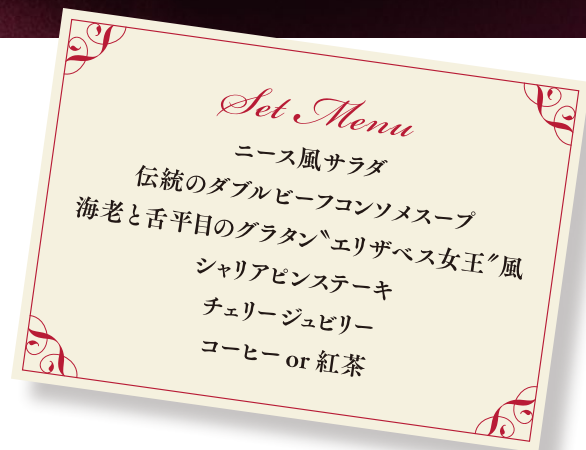
3

帝国ホテル135周年の美味なる記憶を重ねて

幸せを繋ぐ 「伝統のフルコース」を

135年の歴史をフランス料理で紐解くひとときはいかがでしょう。

そうそうたる伝統料理で紡ぐ至福のコース、
ホリデーシーズンのディナーにもぴったりです。



彩り豊かな「ニース風サラダ」に始まり、琥珀色の輝きと馥郁とした香りに包まれる至福の「伝統のダブルビーフコンソメスープ」へ。当時の村上信夫料理長がエリザベス二世女王陛下に捧げた「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」、そして帝国ホテルが発祥の地である肉料理「シャリアピンステーキ」。締めくくりには、誰の心をもとろかすデザート「チェリージュビリー」が用意されています。内外を問わず多くの人々を虜にしてきた数々の伝統料理から、極めつけの5皿で

構成される「伝統のフルコース」。幼い頃に両親と食べたあの味を、今度はぜひ子どもたちと一緒に楽しみたい、人生の節目や記念日はおなじみのメニューで心ゆくまで祝いたい。そんな懐かしい味との再会を楽しみにされる方はもちろんのこと、帝国ホテルが誇るクラシックな一皿に初めて出会う方にも、きっと喜んでいただけることでしょう。幸せな笑顔とともに囲む美味は、いつの時代も誰の心にも深く刻み込まれるもの。次の世代にも、この口福を伝え続けていきたいものです。

1. 「ニース風サラダ」。グリーンリーフ、ゆで卵、ツナ、アンチョビを、玉ねぎの食感が感じられるよう工夫したフレンチドレッシングで。2. 「シャリアピンステーキ」。叩いて玉ねぎに漬け込みやわらかくした牛肉に玉ねぎの風味をまとうせたのは、すき焼きからの発想。3. 「チェリージュビリー」。英国のヴィクトリア女王即位50年で供されたデザート。シナモンで香り付けした温かいダークチェリーソースをバニラアイスにかけて。

今回ご紹介した「伝統のフルコース」は、ルームサービスおよび館内の「インペリアルラウンジ アクア」、「パークサイドダイナー」の2店舗にてお召し上がりいただけるほか、アラカルトでもご提供しております。

ニース風サラダ 2900円、伝統のダブルビーフコンソメスープ 3200円、オニオングラタンスープ 2000円、海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風 7000円、シャリアピンステーキ 6400円。一部のメニューは「インペリアルバイキング サール」、「ランデブーラウンジ」でも事前予約にて承ります。



「インペリアルラウンジ アクア」本館17F
11時30分～23時30分 (LO)
※平日前の休日は、11時30分～21時30分 (LO)
☎03-3539-8186

「パークサイドダイナー」本館1F
6時30分～21時30分 (LO)
☎03-3539-8046



※期間：2026年3月31日まで。2026年4月以降も継続して提供予定。詳しくは公式ホームページ (<https://www.imperialhotel.co.jp>) をご確認ください。



お部屋でゆったりと 受け継がれてきた味を堪能

宿泊時のインルームダイニングのディナーで「伝統のフルコース」をいただけるプランもご用意。メニューは、コースだけでなくアラカルトでもオーダー可能。

お1人様 1万6000円 (宿泊料別)

135周年を彩る美味と体験

帝国ホテルの歴史を辿る 「音声ガイドツアー」

音声ガイドやマップの案内に沿って、ご自身のスマートフォンで館内の装飾品や展示品を巡る特別プランも実施中。帝国ホテルが発祥のイベントやサービス、長い歴史の中でホテルに滞在したVIPのエピソードなど、改めて知る素敵なトリビアが満載です。1100円 (税込)

※案内スタッフはつきません。 ※レストランでお食事などと一緒にご注文いただけます。単体での販売は致しておりません。



135周年オリジナルボトルが光る ウィスキー&シャンパーニュで乾杯!

「厚岸蒸留所」と帝国ホテルのバーテンダーが「シングルモルト」をコラボレート。オリジナルラベルが輝く珠玉の1本です。グラス39ml 7900円 (写真)。さらに135周年を記念し、シャンパーニュ「アンリ・ジロー」のオリジナル刻印ボトルも、晩秋から登場予定です。14万円



※無くなり次第終了

Topics

恒例の「サンタと一緒に ファミリークリスマス」開催!

今年も「サール」のランチタイムにサンタさんがやってくる! ツリーが飾られた店内で、クリスマス料理を楽しみながら、サンタさんと一緒に歌ったり、記念撮影をしたり、ご家族でハッピーな時間を♡

12月24日 (水)、25日 (木) ①11時～ ②11時30分～
③13時～ ④13時30分～ ※各90分制。要予約。大人
1万7000円、お子様 (4歳～12歳) 1万1000円、幼児 (3
歳以下) 6000円 本館17階「インペリアルバイキン
グ サール」 ☎03-3539-8187



帝国ホテルの美味通信

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL 取材・編集 by 家庭画報

2025年の美味しい締めくくりと2026年の口福スタートは、
愛らしい赤色が随所にきらめく真冬のアフタヌーンティーで決まり！

ティースタンドは、さながら彩り豊かなオーナメントで飾られたツリーのようです。ホリデーシーズンには、「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーへ。1段目には、祝祭のオーナメントをイメージした真ん丸なフォルムの「フリュイルージュ」や「ショコラフランボワーズ」といったラブリーなスイーツが。「シーフードチャウダー」や「ビーフシチュー」、リースを思わせる「ポークパストラミとクリームチーズのサンドイッチ」など、冬のごちそうも盛りだくさんに並びます。温かいベリーソースをバニラアイスにかける別皿の「ホリデーストロベリーケーキ」をいただければ、誰もがこの冬一番の笑顔に！

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

オーナメントのような 美味なる品々が満載！

クリスマスからカウントダウン、お正月へと続く、一年で一番のホリデーシーズンを、大切な人と華やかな気分で過ごしてください。

平日9400円、土日祝9800円 11月1日(土)～2026年1月15日(木)
11時30分～18時(LO) 本館17F
「インペリアルラウンジ アクア」
☎03-3539-8186

クリスマスシーズン到来！
祝祭気分を満喫する
「Holiday Afternoon Tea
"LUXE"」