

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.29

「おなじみ いいやつ、チャーリー・ブラウン」。そんなセリフとともにチャーリー・ブラウンがアメリカの新聞コミックにデビューしたのは1950年10月2日のこと。チャールズ M. シュルツ氏が描き出すコミック『PEANUTS (ピーナッツ)』がうぶ声を上げた記念すべき瞬間でした。翌々日の4日にはスヌーピーもコミックに登場。以来約50年、1999年に引退表明をするまで、シュルツ氏は約1万8000点のコミックを描き続けました。

コミック『PEANUTS』誕生から75周年となる今秋、帝国ホテル 東京ではにぎやかにそのダイヤモンド・ジュビリーをお祝いします。「インペリアルラウンジ アクア」のアフタヌーンティーには、チャーリー・ブラウンやスヌーピーなどの個性豊かな仲間たちをフィーチャーしたスイーツ&セイボリーが勢ぞろい。アメリカンテイストいっぱいのティースタンドを囲んで、ぜひパーティー気分をたっぷりお楽しみください。

『PEANUTS』コミック誕生75周年
スヌーピーや仲間たちにもちなんだ
美味を楽しむティータイム

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

「Afternoon Tea Celebrating 75 YEARS of PEANUTS」

「PEANUTS」の仲間たちがデビューして75周年。世界中で愛される彼らのダイヤモンド・ジュビリーを記念したアフタヌーンティーです。

平日9400円、土日祝9800円 9月1日(月)～10月31日(金) 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



ランチも、お茶も、バートタイムも、『PEANUTS』の仲間たちと!

笑顔溢れる“スヌーピー スペシャルメニュー”が登場!

ダイヤモンド・ジュビリーをお祝いする特別なこの秋。
『PEANUTS』の仲間たちにちなんだ美味を囲みましょう。
さあお昼から夜まで、みんなで楽しくパーティータイム!

PEANUTS™
© 2025 Peanuts Worldwide LLC
www.snoopy.co.jp



幸せがいっぱい詰まった アフタヌーンティー

スヌーピーがほほ笑むブルーベリーチーズケーキ、チャーリー・ブラウンのTシャツの模様が描かれたBBQバーガー。そして作者のシュルツさんも大好きだったといわれるチョコレートチップクッキーをイメージしたスコーンにはマシュマロがトッピング! 秋の午後を彩る75周年のお祝いをテーマにしたアフタヌーンティーには、にぎやかに集まる『PEANUTS』の仲間たちさながらの、カラフルなアイテムが並びます。チリコンカンとタコスを含めたナチョス、4種の味わいのポップコーンシュリンプなど、セイボリーのメニューにも西海岸の雰囲気がたっぷり。さりげなく「ピーナッツ」や「ピーナッツかぼちゃ」を使っているというシェフの遊び心も効いています。“あったかい子犬”も幸せですが、温かいお茶の時間もやっぱり幸せですね。ね、ルーシー!

Teatime Afternoon Tea Celebrating 75 YEARS of PEANUTS



1 段目 Top

(奥から時計回りに)「チョコレートスモアスコーン」、スヌーピーの笑顔がかわいい「ブルーベリーチーズケーキ」、バナナシャンティなどをマンゴーソースで包んだ「キャラメルバナナタルト」はまさにウッドストックのよう。パーティー気分のキャラメルポップコーンを散らして。



2 段目 Middle

(手前から時計回りに)牛肉100%のパテをはさんだ「BBQバーガー」のパンズはおなじみのジグザグ模様。「シーフードチョップドサラダ」、カレーパウダーや海老パウダーをまとった「ポップコーンシュリンプ」にはPEANUTS75周年テーマアートのかわいい旗を飾って。



3 段目 Bottom

(手前から時計回りに)王冠を被ったパーティー風の装いがキュートな「スヌーピーパン〜Happy 75th Anniversary!!〜」、「キャラメルムースとかぼちゃの冷製スープ」には、かぼちゃの種と生クリームをトッピング。パーティーフードでおなじみの「ナチョス」もカラフル仕立てで。

Daytime The Celebration Course ~HAPPINESS IS 75 YEARS OF PEANUTS~ お祝い気分を華やかに彩る特別コース

オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

前菜、魚料理とメイン料理、デザートとの4皿には、随所にスヌーピーサラダ、シーフードグラタンなど、陽気な仲間たちにちなんだメニューがいっぱい。
~11月16日(日) ①17時~19時 ②19時30分~21時30分 ③14時30分~16時30分(③は平日限定) 1万2000円(オリジナルグッズ付き) ※120分制



Nighttime Night Plate Celebrating 75 YEARS of PEANUTS

お酒とともに楽しめる
“ナイトプレート”も登場

インペリアルラウンジ アクア

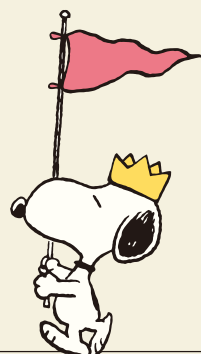
ポップコーンシュリンプやBBQバーガー、キャラメルバナナタルト、スヌーピーパンなど、アフタヌーンティーのメニューからチョイス。にぎやかなスヌーピーの仲間たちを堪能しながら楽しい秋の夜長を。ドリンク一杯付き。18時~21時 (LO) 7500円



Special Dessert

チョコレートブラウニー
サンデー

別皿のデザートは、スヌーピーのドッグハウスを思わせる赤いグリオットチェリーやクランベリー、ゼリー、ピスタチオやヘーゼルナッツをあしらったチョコレートブラウニー、クッキー&クリームのアイスクリームと盛りだくさん。骨の形のメレンゲにはスヌーピーも大喜び!?



HAPPINESS IS
75 YEARS
OF PEANUTS



—— 嘉門 ——

健康長寿を願う美味の祝宴 鉄板焼「嘉門」に集う敬老の日

長寿のお祝いこそ、華やかな美味をたっぷり味わいたいもの。世代を超えて喜ばれる鉄板焼「嘉門」に特別プランが登場です。



「活」の伊勢海老、鮑、そして吟味された上質な和牛。厳選された食材を熟練の料理人が目の前の鉄板で焼き上げ、美しい一皿に仕上げていく様子を味わえるのも鉄板焼ならではの醍醐味です。美味に満ちた時間をゆっくりと過ごせる「嘉門」は、ご家族水入らずの集いにぴったり。健やかな長寿を祝う敬老の日のシーズンには、乾杯のドリンクや記念写真などが付いた特別プランが用意されています。喜び、良きことを表す「嘉」に出会える入口「門」の意味が込められた「嘉門」で、健康を祝した乾杯を。

左・コースの一部から(奥から)アメリカヌソースを添えた「活伊勢海老」、「活鮑」。メインは「特選和牛サーロイン」または「特選和牛フィレ」からお選びいただけます。右・アミューズと前菜「和牛のたたき」。オプションで記念の花束もご用意します。

「日比谷門〜寿〜」5万円 ※コース料理、乾杯シャンパン、写真付き 9月1日(月)〜9月30日(火) / 17時30分〜21時(LO) 本館17階 鉄板焼「嘉門」 ☎03-3539-8116

—— インペリアルバイキング サール ——

ご家族や友人と 「ハロウィンバイキング」を満喫

「インペリアルバイキング サール」がハロウィン色に染まるシーズンの到来です。お子様にも大人気の「ジャック・オー・ランタン」などが飾られた店内には、ハロウィン気分を楽しめるフォトブースも設置。かぼちゃを使ったこの時期だけのハロウィン限定メニューも登場予定です。ご家族やご友人と収穫の秋をご満喫ください。



10月1日(水)〜31日(金) ランチ11時〜15時 / ディナー17時30分〜22時
ランチ 大人 1万2000円(平日)、1万4000円(土日祝) お子様(4歳〜12歳) 6500円(平日)、8000円(土日祝)
ディナー 大人 1万7000円(平日)、1万9000円(土日祝) お子様(4歳〜12歳) 8500円(平日)、1万円(土日祝)
本館17階「インペリアルバイキング サール」 ☎03-3539-8187

—— The Rendez-Vous AWA ——

ソムリエによる特別イベント 「AWAサロン」第二弾開催!



ソムリエの特別解説とともに、ワインと料理のマリアージュが堪能できるイベントの第二弾。シャンパーニュや世界各国のスパークリングワインを「レ・セゾン」支配人/ソムリエの李 哲三と「The Rendez-Vous AWA」ソムリエ 三田 剛がご案内。メインには「牛フィレ肉のパイ包み焼き」を。

9月19日(金) 18時30分〜20時30分(18時15分受付開始) 2万円
本館1階「The Rendez-Vous AWA」 ☎03-3539-8045