

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.31

バレンタインシーズンのアフタヌーンティーは、もちろんチョコレートが主役です。素材・フレーバー・サプライズが織りなす“化学反応”を楽しんでいただきたいと「Cacao³（カカオ3乗）」と名付けられた今回のアフタヌーンティーは、チョコレートの原料であるカカオにフォーカス。チョコレートやカカオに対する探究心、知見、情熱は誰にも負けることのないシェフ ショコラティエ 市川幸雄が魂を込めて監修。他では出会うことのできないスペシャリテが勢ぞろいしまし

た。ビターなショコラムースやスコーン、タルトショコラなど、おなじみのスイーツにもカカオポリフェノールやカカオパルプといったこだわりの要素をプラスして奥深く。セイボリーにもカカオは大活躍。スパイスとカカオを合わせたソース、カカオパウダーのドレッシングなど、その複雑で魅惑的な味わいに新鮮な印象を覚えることでしょう。カカオがもたらす幾つもの感動に出合ったあとには、「Cacao³」のタイトルに深く納得されるはずです。

カカオの多彩な魅力に出会う
甘く優雅なアフタヌーンティー

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

カカオの香りに誘われる “バレンタイン”ティータイム

長年、帝国ホテルでシェフ ショコラティエを務める市川幸雄が全面監修。知っているようで知らない「カカオ」の魅力を切り口にした12品が登場します。

2026年1月16日(金)～2月28日(土) 11時30分～18時(LO) お1人様 平日9400円 土日祝9800円 本館17F「インペリアルラウンジ アクア」 ☎03-3539-8186

The Deep World of Cacao

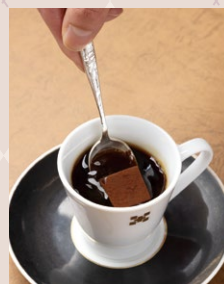
帝国ホテル シェフ ショコラティエ 市川幸雄監修

奥深きカカオの世界へご案内

Happy Valentine! チョコレートを生み出すカカオの世界は深くてロマンチック。
このアフタヌーンティーをいただくと、カカオに恋してしまうかもしれません。

口どけなめらかな「ショコラ フレ」を温かいドリンクの中にそっと落とし込むなんて、なんという贅沢。「ショコラを角砂糖のような感覚で楽しんでいただきたい」という市川シェフの遊び心が込められたウェルカムドリンクから始まるのは、カカオと過ごす幸せの時間。「スイーツもセイボリーも、使用するチョコレートは自分でブレンドすることもあります。酸味のあるカカオパルプパウダーをどうアクセントに使うか、チョコレートの食感を残すためにはハイカカオをベースにどう塩梅すればいいか。貴重なホワイカカオをどこに加えるかなどを考えていくのは、実に楽しい作業でした」(市川シェフ)。カカオを知り尽くした市川シェフだからこそその創意工夫が、アフタヌーンティーの随所に光ります。

最初にお召し上がりいただく「メルティショコラ」



温かいコーヒーや紅茶に、「ショコラ フレ」を角砂糖感覚でゆっくり溶かしていただく最初のスイーツ。ドリンクの風味に負けないよう、チョコレートはちょっと甘めの仕立てに。徐々に変わる香り、甘み、苦味も味わって。

シェフ ショコラティエ 市川幸雄 進化を続けるカカオの世界を ご堪能ください

「カカオ的視点から見ると、チョコレートの世界は日々進化しているんです。チョコレートやカカオニブの原料は、カカオの木になるラグビーボールのような果実“カカオポッド”の中の種子。カカオ豆を覆うカカオパルプは発酵を促す酸味を持ち、昨今注目を集めています。最近では、カカオポリフェノールだけを抽出する技術も発達。そもそもメキシコのアステカ文明の頃は、カカオをすりつぶして「薬」としても用いられていたわけですから、全体を使うというスタイルは原点に戻ったともいえるのかもしれない」



Cacao Afternoon Tea Menu 美味なるカカオの饗宴! アフタヌーンティー全品ご紹介

どんなカカオ・チョコレートがどんな風に潜んでいるのかしら?
知っていただくと、アフタヌーンティーが「3」(3乗)以上に楽しめること間違いなし。

1段目



コキヤージュ

折り重ねたブリオッシュ生地でガナッシュを包み、帆立形に焼き上げました。ビターテイストのガナッシュがとろける口溶けは格別。



ショコラムース

希少なホワイカカオとトンカ豆のムースを重ね、チョコレートのメレンゲにトンカ豆をトッピング。“ホワイ”カカオですが色は茶色。



タルトショコラ

チョコレートタルト生地に、カカオポリフェノールを加えた柚子のガナッシュ、シャンティショコラを重ねて。



グレープフルーツと苺のカクテル

酸味のあるカカオパルプピューレでグレープフルーツといちごをマリネ。カスタードクリームにマスカルポーネを合わせ甘味とのバランスが絶妙。

2段目



サーモンのサンドイッチ オペラ風

スモークサーモンとディル、サーモンリエットときゅうりの2種の具材をカカオパウダー入りのパンで挟みました。



ハイカカオスコーン

カカオ分72%のハイカカオをふんだんに使ったビターなスコーン。高温で焼いてもチョコの風味と食感が楽しめる技ありの一品。



キッシュパルマンティエ

ボリュームたっぷりのキッシュは、アパレイユ(生地)、ひき肉とマッシュポテト二層仕立て。カカオパウダーと金粉が素敵なアクセントに。

3段目



トリュフ風味の卵サラダ カカオドレッシングで

帆立のスモーク、トリュフ風味の卵サラダなどを引き立てるのは、カカオパウダーとバルサミコ酢がベースのドレッシングとカカオニブ。



ホワイチョコレートのクリーム &ビーツの冷製スープ

ホワイチョコレートのクリームの上にはビーツのクリームスープ。ピンクベッパーとホワイチョコレートを載せて。



合鴨肉のグリエ モレソース

チョコレートやスパイス、オレンジなどを香らせたモレソース、スモーキーな合鴨肉のグリエ、ターメリックライスが好相性。

Special Desert

シェフの遊び心が感じられる 「ショコラヴェリース」

さくらんぼのコンフィチュールに絶妙な食感のチョコレートクリームを重ね、カカオパルプパウダーを練り込んだチョコレートと甘くビターなチョコレート2種類をトッピング。味と香りに変化を与えるバジルの配し方にも笑顔がこぼれます。



愛と笑顔があふれる特別な時間を帝国ホテル 東京で 春までの期間限定“特別メニュー”が花盛り!

チョコレートの甘い香りに満ちるこの季節。ご家族や友人知人、そして“推し”と、美味と愛を分かち合える限定メニューがお目見えしています。



パークサイドダイナー

Parkside Diner

早春の「パークサイドダイナー」にとびっきりのスイーツ2種が期間限定で登場します。佇まいもクラシカルな「チョコレートパイ」は、1971年の「ガルガンチュワ」オープン当時から受け継がれている伝統の一品。そして一方の「春の彩り^{なごみ}和パフェ」は、目にも鮮やかなトレンド感あふれるメニューです。甘酸っぱいいちごと爽やかな柚子、抹茶の味わいが幾重にも重ねられ、食べ進めるごとに新しい味に出合えます。

本館1階「パークサイドダイナー」 ☎03-3539-8046



伝統のメニューが
期間限定で登場!

「チョコレートパイ」

ザクザクした食感のパイ生地、チョコレート風味のカスタードクリームをたっぷりと絞り出し、クレームシャンティやチョコレートをトッピング。もちろんバニラアイスクリームも添えて。

2026年1月16日(金)～2月15日(日) 14時～21時30分(LO)
2000円

甘酸っぱく爽やかな^{なごみ}

「春の彩り^{なごみ}和パフェ」

フレッシュないちごに、いちごのソース&ソルベ、カリッとしたクラックラン。そして抹茶のムースやわらび餅、柚子のガナッシュなどを重ねたパフェは、スイーツの宝石箱のよう。

2026年1月16日(金)～2月15日(日) 14時～21時30分(LO)
3500円(数量限定)



“推し色”に彩られた店内で、大切な推しを想う特別な時間
「推し活アワーズ」

ドリンクとショートケーキは、青・赤・ピンク・緑・黄・紫の6色からお好みの色をチョイス。プレートに推しの名前も入れられます。コンサートや観劇前後に盛り上がること間違いなし!

2026年1月19日(月)～平日限定
14時、14時30分、15時、15時30分 4200円 ※インターネットにて5日前までに要予約。

ランデブーAWA

The Rendez-Vous AWA

シャンパーニュの美しい泡のような光がきらめく店内で、大好きな人や愛する“推し”と特別なひとときを過ごしてみませんか。話題の「推し活アワーズ」は、ご自分の推しの色のドリンクとネームプレート付き推し色ショートケーキがセットになった限定メニュー(上)。バレンタイン期間には、シャンパーニュと帝国ホテルのオンラインモールで大人気の「和洋折衷マドレーヌMONAKA」を組み合わせた「AWA et Valentin」(左)も登場。

本館1階「The Rendez-Vous AWA」 ☎03-3539-8045

人気スイーツとシャンパーニュのマリアージュ

「AWA et Valentin」

銀座の老舗「ざんざん空也」5代目山口彦之さんと帝国ホテル3代目総料理長 杉本 雄がコラボレーションした、話題のスイーツ「和洋折衷マドレーヌMONAKA」とシャンパーニュの、アペロタイムでほっこり。

2026年2月1日(日)～2月15日(日)
15時～22時(LO) 3800円