

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.32

「あなたは私を喜ばせる」——、これは苺の花言葉のひとつ。この春、「インペリアルラウンジ アクア」で、苺色のスイートタイムを過ごせば、この花言葉に深く納得されることでしょう。今年の「ストロベリーアフタヌーンティー」は、「Rouge et Blanc (赤と白)」がテーマ。苺のヴィヴィッドでつややかな“赤”を、多彩でおいしい“白”が引き立てます。クリームやメレンゲにジュレといっ

たおなじみの白い味わいだけでなく、求肥の和風テイストも苺と素敵にマリアージュ。そして注目のスペシャルデザートには、クレームダンジュと苺のジュレを合わせてメルバ風に仕上げた、甘美な一皿がお目見えします。甘くてほんのり酸っぱくて、香り豊かで可愛くて。私たちをとことん喜ばせてくれる苺は、やっぱりフルーツ界、スイーツ界の永遠のアイドルですね。

甘い香りに包まれて
苺色に染まるティータイム

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

苺づくしの春のご褒美 Strawberry Afternoon Tea ルーージュ エ ブラン 「Rouge et Blanc」

赤と白がテーマの華やかなラインナップ。季節のみずみずしい苺を使ったスイーツとセイボリー9種、スペシャルデザートで、甘く香り立つ午後のひとときを。

3月1日(日)～4月30日(木) 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



苺が
主役!

春恒例の「ストロベリーアフタヌーンティー」が今年も登場!

春色きらめくアフタヌーンティー全品ご紹介

アフタヌーンティーのひとつときを、よりラブラリー&スイートに過ごすための全品ガイド。

随所にちりばめられたシェフの遊び心も感じてください。

1st
tier



苺と柚子のタルト

柚子でマリネした苺と苺のコンフィチュールをしのばせた愛らしいタルト。ふわふわと泡状に仕上げた柚子のジュレをたっぷりとのせて、軽やかなくちどけに仕上げています。



苺のパン・ド・ジェーヌ

アーモンドをふんだんに使ったフランスの伝統的な焼き菓子をアレンジ。ローズマリーとオリーブを生地に練り込んで焼き上げ、クリームシャンティと苺をトッピング。



苺Daifuku

バスケット状に編み上げた美しいブリオッシュの中には、苺と粒あんがぎっしり。上にはもちもちの求肥と苺を飾った、シェフ入魂の和洋折衷の苺大福です。

Special
Dessert



春を凝縮!
「苺のサンデー メルバ風」

なめらかなクリームダンジュと苺のジュレを重ね、バニラアイスクリームとフレッシュ苺を添えた鮮やかなクーブデザート。ラズベリーと苺、アプリコットを合わせたソースをかけたら、華やかなハーモニーに酔いしれて。

2nd
tier



クッキーパンの炙り焼きチキンサンド

クッキー生地を重ねて焼いたブリオッシュのほんのりとした甘味と、テリヤキソース仕立ての炙り焼きチキンの塩味が相性抜群のサンドイッチ。ディルクリームを添えて。



ローストポークとプティポワの
フランセーズ 春の装い

春色の一皿は、桜香るバン粉をまとったジューシーなローストポークとプティポワ(グリーンピース)の軽い煮込みの組み合わせ。優しい味わいのセイボリーです。



魚介のパスタグラタン

小さな星型のパスタ“ステリーネ”、ベビーホタテや海老を、貝の出汁を加えたベシャメルソースでほっこりグラタンに。仕上げには桜海老風味のバン粉をたっぷり。

3rd
tier



トンナートとシーフードのマリネ
苺のジュレを添えて

ツナとオリーブオイル、アンチョビをベースにした“トンナート”に、フランボワーズのヴィネグレットで和えたシーフードマリネを合わせて。苺のジュレの酸味もさわやか。



筍のフランと白アスパラガスの
冷製スープ

下には、和出汁をベースに筍を加えて蒸しあげたふわふわフラン。重ねた白アスパラガスのヴルーテには、ほんのりと柚子が香ります。柚子と黄菊、セルフィーユをトッピング。



ローズマリースコーン

ローズマリーと苺のコンビネーションは格別。香り豊かなローズマリーをたっぷり練り込んだスコーンは、苺のコンフィチュールとクロテッドクリームとともに楽しみください。

Information

ランデブーラウンジ The Rendez-Vous Lounge



春だけの贅沢! 苺香る「ナポレオンパイ」

苺スイーツの王様が登場です。ナイフを入れた瞬間、サクッと香り立つパイ生地にグランマルニエが効いたカスタードクリーム、贅沢な存在感を放つ鮮やかな苺。ひとくちごとに素敵なハーモニーを奏でる「ナポレオンパイ」は、帝国ホテルが誇る伝統のスイーツのひとつです。今回はひんやりバニラアイスクリームとピスタチオも添えて。この季節だけの口福を味わいにお出かけください。
1月16日(金)～4月30日(木) 11時～22時(LO) 3980円(コーヒーまたは紅茶付) 本館1階「ランデブーラウンジ」 ☎03-3539-8045(直通)

レセゾン Les Saisons

お祝いのテーブルに心づくしのブーケを

就職や進学などお祝いごとも多いこの季節。記念のブーケを贈って、幸せの食卓をより華やかにしてみませんか。お好みアレンジのブーケが贈れる「花束付きプラン～Bouquet ブーケ～」は、誕生日や記念日、プロポーズの場にもぴったり。ティエリー・ヴォワザンシェフが描き出す珠玉の季節のコースとともに、人生の記憶に残る時間を。

17時30分～20時30分(LO) ※ディナーのみ受け付け
「花束付きプラン～Bouquet ブーケ～」(コース料理、花束、ワンドリンク付) 2名様 80,000円 ※3日前までに要予約 本館中2階「レセゾン」 ☎03-3539-8087(直通)



旬を重ねた華やかな“^{はるがすみ}苺のグラデーション” この時季だけの美味「春霞パフェ」が登場！

「パークサイドダイナー」で大人気を呼んだ「^{なごみ}和パフェ」に続き、
ついにこの春、苺づくしのパフェがお目見えします。

苺のジュレから、この時季ならではの紅白2種の苺のトッピングまで、華やかにレイヤーされた「春霞パフェ」の佇まいは圧巻。スプーンを入れるのも惜しい美しさです。アイスクリームやコンフィチュールなど、単体でのおいしさもさることながら、パフェの醍醐味はやっぱり「ハーモニー」。食べ進めるうちにさまざまな味わいが重なり、次々と思いがけない美味に出合えます。“パーフェクトなデザート”を意味するともいわれる「パフェ」。この場所、この季節、この瞬間でなければ味わえない刹那の苺スイーツ、王道のパフェを心ゆくまでご賞味ください。

3月1日(日)～4月30日(木)
14時～21時30分(LO) 3500円
本館1階「パークサイドダイナー」
☎ 03-3539-8046

紅茶のサヴァラン

紅茶シロップをたっぷり含んだサヴァラン生地を間にはさみ、味わいや食感に変化を。生地が穏やかなアクセントを生み出します。

苺のジュレとコンカッセ

土台を支えるのは、粗く刻んだ苺のコンカッセを混ぜ込んだ甘さ控えめの苺ジュレ。苺の食感と鮮やかな色合いが楽しめます。

赤と白の苺

苺のソルベのまわりにはシャンティクリーム、そして2色の苺を配して。トッピングにはメレンゲとミントを添えて。

苺スライスと苺のアイスクリーム

苺のスライスに囲まれた中央には、苺のコンカッセ、パールクラッカン、コーンフレーク、ヨーグルトシャンティなどが収まっています。

苺のジュレと苺のガナッシュクリーム

苺の風味を加えたガナッシュクリームを、サヴァラン生地にオン。さらにその上に、甘さ控えめのジュレをのせました。

苺のコンフィチュールとヨーグルトシャンティ

甘味に加え、ほんのり酸味を利かせたヨーグルト風味のクリームが全体を引き締めます。苺のコンフィチュールを少量合わせました。

パークサイドダイナー

Parkside Diner