

2026年(令和8年)6月1日

ハーブやフルーツで、夏の暑さで疲れた身体を癒やす

英国フェア 2026

“British Summer Fruits & Tea” ~Summer Retreat~

7月1日(水) ~ 8月31日(月)

後援：英国政府

協力：ロイヤルクラウンダービー



左：料理に様々なハーブを取り入れた

「British Summer Afternoon Tea ~Summer Retreat~」

右：ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけるケーキやパン

帝国ホテル 東京は、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく『英国フェア 2026』を、7月1日（水）から8月31日（月）まで開催いたします（後援：英国政府）。



『英国フェア』は今年で連続開催 11 回目となる、毎年人気のフェアです。2026 年は、英国大使館のレシピを元にアレンジした一品や、夏の暑さで疲れた身体を癒やすためのハーブやフルーツを使用した商品、英国文化にちなんだイベントを多数お届けいたします。

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」では、料理に様々なハーブを取り入れた「**British Summer Afternoon Tea ～Summer Retreat～**」をご提供。また、1 日 1 組限定の特別プランとして、英国の「ロイヤルクラウンダービー」の茶器でバトラーがサービスする**特別プラン**もご用意いたします。

さらに、英国の紅茶「SUKI TEA」の代表であるオスカー・ウーレーが芸術的なティーブレンドのプロセスとアートコミュニティとの関わりを英国の紅茶文化の視点を交えて語る「**Art of Tea & British Tea Culture**」や、当社バーテンダーによる「**英国と日本のバー文化の歴史セミナー**」も開催いたします。このほか、バートタイムには、英国ビールと相性の良いパブメニュー 4 品をご用意いたします。

また、ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけるよう、本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、英国の家庭料理をアレンジした、苺や生クリームの良い層が目を引く新作スイーツの「**トライフル**」や、「**バッキンガムキャロットケーキ**」「**ルバーブ オレンジ**」など、ケーキや、惣菜、ベーカリー商品をお持ち帰り用に販売いたします。

概要は次の通りです。

『英国フェア 2026』概要

| | | |
|-----|---|-------------------------------------------------------------|
| 期 間 | : | 7月1日（水）～ 8月31日（月） |
| 場 所 | : | バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」（本館 17 階） ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館 1 階） |
| 後 援 | : | 英国政府 |
| 協 力 | : | ロイヤルクラウンダービー |

ロイヤルラウンジ アクア（本館17階）

■ British Summer Afternoon Tea ~Summer Retreat~

英国の伝統的なデザート「イートンメス」をアレンジしたスペシャルデザートをはじめ、ハーブやフルーツを織りまぜた料理など、多彩なメニューを取り揃えました。夏の暑さで疲れた身体を癒やすひとときをお過ごしいただけます。



提供時間 : 11:30~18:00 (ラストオーダー)

料金 : 平日 9,600 円、土日祝日 10,000 円
※サービス料・消費税込

メニュー : 以下の通り

<スペシャルデザート：桃のイートンメス>

苺やメレンゲ、生クリームを混ぜて作られる英国の伝統的なデザート「イートンメス」。ローズマリーで香りづけしたバターでソテーした桃に、ブラッドオレンジのシャーベットと、さっくりとしたメレンゲでアレンジし、ひんやりと冷たく、華やかに仕立てました。

<1 段目：スイーツ>

ルバーブのタルトレット

英国でポピュラーな食材であるルバーブをふんだんに使用したタルトです。タルト生地にアーモンドクリームを絞り、苺のピューレとともに炊き込んだルバーブを重ねた、爽やかな甘さの一品です。ラベンダーが香るライチのジュレで艶やかに仕上げました。



タイムとチーズのショートブレッド

エダムチーズとタイムを練り込んで焼き上げたショートブレッドです。素材の豊かな風味をしっかりと感じる一品です。

ストロベリーバジルショートケーキ

生クリームにバジルの風味をきかせた口当たり軽やかで、香り豊かなショートケーキです。

レモンポセット

生クリームにレモンを合わせ、エルダーフラワーのジュレやぶどう、ミントを添えしました。そのままでも、スコーンにつけてもお楽しみいただけます。

<2 段目：セイボリー>

ラムパティ

英国産のラムを使用したボリュームミーなパティです。セージを香らせたラムパティにセルフィーユやディルなどを盛り付け、ガーデンスタイルに仕上げました。



コロネーションキッシュ

サクサクのパイ生地にはほうれん草や枝豆、エストラゴンを盛り付け、チェダーチーズの風味が豊かなアパレイユを流し込んで焼き上げました。

ダブルビーフのサンドイッチ&きゅうりとミントのサンドイッチ

ビーフパストラミとスライスしたビーフステーキのサンドイッチにはディルクリームを合わせ、きゅうりのサンドイッチにはミントオイルを合わせました。

<3 段目：セイボリー>

サーモンのサラダ〜イングリッシュマヨネーズのソースで〜

英国産マヨネーズでエシャロット、チャイブを和えたポテトサラダに、タイムとガーリックでマリネしたフライドスモークサーモンをトッピングし、まろやかでさっぱりとした味わいに仕上げました。



マリガトーニ

コリアンダーやターメリックなどの様々なスパイスを使用したカレー風味のスープです。ココナッツミルクベースのスープに、チキンや赤レンズ豆がごろっと入っています。イタリアンパセリの彩りとレモンの酸味が爽やかな一品です。

バッキングラムスコーン※お持ち帰りいただけます

バターミルク※で風味付けをしたスコーンです。コクのあるミルクの味わいと、ふわっとした軽い食感が楽しめます。

※バターミルク…クリームを攪拌してバターを作る過程で出来る液体で、イギリスでは料理やお菓子作りの際に使用されています。

■ British Summer Afternoon Tea ～Summer Retreat～ with Butler

例年ご好評いただいている、テーブル専属のバトラーによるサービスとともに、特別なひとときをご堪能いただける1日1組限定のプランです。1750年創業の英国磁器メーカー「ロイヤルクラウンダービー」の茶器を使用。日比谷公園の緑を望む窓側の席をご用意いたします。（完全予約制）



提供期間 : 7月1日(水)～7月30日(木)の金曜を除く平日
※1日1組(2～4名様)限定
予約開始 : 6月23日(火)10:00よりお電話にて承ります。
提供時間 : 13:00～16:00
料 金 : 25,000円 ※サービス料・消費税込
協 力 : ロイヤルクラウンダービー
メニュー : 以下の通り

<スペシャルデザート>

・45°

2022年、エリザベスⅡ世女王陛下のプラチナ・ジュビリーを祝い、帝国ホテルで大切に紡いでいく特別なケーキとして創作した「45°」。名称は、英国王室で礼装時などに着用されるティアラが、正面に対して45°の角度での着用が最も美しく見えると言われていることにちなんでいます。

スパークリングワインを染み込ませたババの生地、苺のコンフィチュール、ドライフルーツとスパイスたっぷりの英国伝統の“シムネルケーキ”などが美しく層をなし、レモンバームのクリームとマスカルポーネのガナッシュで包んでいます。

<1段目>

- ・ルバーブのタルトレット
- ・タイムとチーズのショートブレッド
- ・レモンポセット
- ・バッキンガムキャロットケーキ

スパイスの香りが豊かなキャロットケーキです。すりおろした人参とシナモンやナツメグなどのスパイス、ココナッツを練り込んだ生地に、レモンの香りが爽やかなクレームエペス*を塗り、人参を模したチョコレートにトッピングしました。

*クレームエペス…生クリームを乳酸発酵させた、コクと酸味のあるまろやかなクリーム。

<2段目>

- ・ラムパティ
- ・マリガトーニ
- ・トリュフ香るローストチキンのサンドイッチ&きゅうりとミントのサンドイッチ

トリュフバターを塗った竹すみパンで、クリームチーズで和えたローストチキンとレモンとセルフィーユを香らせた蕪のスライスをサンドしました。きゅうりのサンドイッチにはミントオイルを合わせました。

<3 段目>

- ・コロネーションキッシュ
- ・サーモンのサラダ〜イングリッシュマヨネーズのソースで〜

<スコーン>※お持ち帰りいただけます。

- ・バッキンガムスコーン
- ・レモンスコーン

レモンジュースに漬けたレモンピールとレモンゼストを生地混ぜ込んだ、爽やかな風味が楽しめるスコーンです。

ロイヤルクラウンダービー (<https://royal-crown-derby.jp/>)

ロイヤルクラウンダービーは、1750年に創業されて以来、英王侯貴族を中心に愛されてきた磁器メーカーです。1775年に国王ジョージ三世より「クラウン」を、1890年にビクトリア女王より「ロイヤル」の栄誉を賜り、英国で唯一二つの称号を冠しています。すべての工程を英国内で行う稀有なブランドで、積み重ねた歴史と熟練の職人技で最高品質の食器を生み出しています。



■イベント「Art of Tea & British Tea Culture」

世界の紅茶産業を牽引するスキティー社代表のオスカー・ウーレーが、芸術的なティーブレンドのプロセスとアートコミュニティの関わりを、英国の紅茶文化とともにお話しします。また、紅茶を最高に引き立てるお菓子とのマリアージュについて実演を交えてご紹介します。

日 時 : 7月24日(金)・25日(土) 13:00~15:30

※1日20名限定

予約開始 : 6月25日(木) 10:00よりお電話にて承ります。

料 金 : 20,000円

※アフタヌーンティー付・サービス料・消費税込

講 師 : スキティー社代表オスカー・ウーレー

オスカー・ウーレー

2005年創業、英国紅茶ブランド「スキティー社」の代表。

オーガニックにこだわり、フェアトレードにも力を入れる。

ティーブレンダーとして、「Great Taste Awards」で最高三ツ星を受賞。

ESTA(European Speciality Tea Association)理事を務める。

同協会の創設に携わり、現在は紅茶の指導者に教育を行う講師としても

世界中で活躍している。



■イベント「英国と日本のバー文化の歴史セミナー」

英国と日本のバー文化やその歴史を「インペリアルラウンジアクア」のバーテンダーが解説。そこから着想を得たカクテルをご提供いたします。カクテルを味わいながらバーテンダーの解説に耳を傾ける、英国フェアならではの一夜をお楽しみいただけます。



日 時 : 8月18日(火) 18:30~20:30

※15名様限定

予 約 : お電話にて承ります。

料 金 : 14,000円

※カクテル、軽食、チャージ代、サービス料・消費税込

■バータイムメニュー

英国フェア期間中のバータイムに、ビールやウイスキーとよく合うメニュー4品と英国ビール2種をご用意いたします。

提供時間 : 18:00~23:30 (ラストオーダー)

※平日前の休日は、

18:00~21:30 (ラストオーダー)

メニュー : 以下の通り

※料金はサービス料・消費税込



食事

- ・ピート香をまとわせたサーロインのステーキ 6,800円
ボリュームなサーロインにウイスキーのピート香をまとわせて焼き上げました。西洋わさびのソースとグレイビーソースとともに楽しみいただけます。
- ・スコティッシュサーモンのパイディッシュ 4,900円
パイ生地で作った器に、スコティッシュサーモンのクリーム煮を豪快に盛り付け、フィヨルドビーとディールをトッピングしました。
- ・ウェールズ産ラムチャップ 5,900円
ニンニク、タイム、エクストラヴァージンオリーブオイルなどでマリネしたウェールズ産の仔羊肉をじっくりとグリルしました。ビールとともに楽しみいただきたい食べ応えのある一品です。

- ・英国産チーズの盛り合わせ 3,800円
英国を代表するブルーチーズ「スティルトンチーズ」、ホロッと砕けやすく口どけのよい独特な食感の「レッドフォックス ビンテージ」の2種のフレッシュチーズに加え、2種の英国産チーズクラッカー「Original Tangy Cheddar（イングランド産のピュアチェダーチーズ）」と「Bold Blue Heritage（ブルーチーズ）」の盛り合わせです。それぞれの異なる風味や食感をお楽しみいただけます。

ドリンク <ビール>各2,700円
 ・IPA 100
 ・サミエルスミス オーガニック ペールエール

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

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）

営業時間： 8:00～20:00
 ※ペストリー・ベーカリー・惣菜は11:00～19:00

<ペストリー>

■【新作】バッキンガムキャロットケーキ 1,404円

すりおろした人参とシナモンやナツメグなどのスパイス、ココナッツを練り込んだ生地、レモンの香りが爽やかなクレームエペスを塗り、人参を模したチョコレートをトッピングしました。



■【新作】トライフル 1,728円

イギリス伝統の家庭料理をアレンジした、グラスデザート「トライフル」です。喉ごしの良い苺ゼリー、スポンジ生地、ルバーブのコンフィチュール、バニラ香るカスタードクリーム、フロマージュクリームを重ねました。フルーツの爽やかな酸味とクリームの甘みが調和し、ひと匙ごとに変化する味わいを楽しめる一品です。



〈ベーカリー〉

■【新作】ルバーブ オレンジ 1,026 円

ブリオッシュフィユテ生地にアーモンドクリームを乗せ、さらにオレンジのコンフィチュールとルバーブを重ねました。苺やラベンダーと炊き込んだルバーブの爽やかな甘みが特徴の一品です。



■コロネーションキッシュ [1カット] 756 円 [ホール(直径21cm)] 5,940 円

2023 年に行われたチャールズ国王とカミラ王妃の戴冠式の昼食会で提供された「コロネーションキッシュ」を、英国大使館のレシピを元に再現しました。パイ生地にほうれん草、そら豆、エストラゴンをのせ、アパレイユを流し込んで焼き上げました。

※ホールサイズは受取ご希望日の3日前までにご予約ください。



■レモンスコーン (2 個入) 594 円

「British Summer Afternoon Tea ~Summer Retreat~ with Butler」でお楽しみいただけるスコーンを、ガルガンチュワでも販売いたします。レモンジュースに漬けたレモンピールとレモンゼストを生地に混ぜ込んだ、爽やかな風味が楽しめるスコーンです。



■バッキンガムスコーン (2 個入) 432 円

バターミルクで風味付けをしたプレーンスコーンです。コクのあるミルクの味わいと、ふわっとした軽い食感をお楽しみいただけます。



■ホットクロスバンズ 972 円

英国のイースターに欠かせない一品として、毎年春に販売している人気の菓子パンです。シナモンが香る柔らかい食感のパン生地に、レーズンとオレンジピールを混ぜ込んだボリューム満点のちぎりパンです。



〈惣菜〉

■フィッシュ&チップス モルトビネガー添え 2,700 円

衣をつけてふっくらと揚げたタラのフィレとフライドポテトに、チキンブイヨンで煮たグリーンピースと玉ねぎを添えました。帝国ホテル伝統の自家製タルタルソースと、芳醇な香りとコク深い味わいの英国産モルトビネガーとともに楽しみください。



お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086 (直通)