

2026 年（令和 8 年）7 月 29 日

季節限定のアフタヌーンティー “Autumn Hunt” をはじめ、
和栗のモンブランやぶどうのパフェを提供

帝国ホテル 東京で味わう実りの秋

2026 年 9 月 1 日（火）より順次提供開始

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

本館 1 階「パークサイドダイナー」

本館 1 階「ランデブーラウンジ」



秋が旬の食材をふんだんに使用した「アフタヌーンティー “Autumn Hunt”」（左）
2 種のぶどうを使用したパフェ「ナガノパープル&クイーンルージュ®」（中央）
和栗を贅沢に使用した、毎年人気の「和栗のモンブラン」（右）

帝国ホテル 東京は、館内レストラン・バーラウンジにて、秋の味覚をお楽しみいただく季節限定のメニューを9月1日（火）より販売いたします。



「インペリアルラウンジ アクア」では“秋を探しに「インペリアルラウンジ アクア」へ”をテーマに、旬を彩る食材をスイーツやセイボリーにふんだんに使用した季節限定のアフタヌーンティー「アフタヌーンティー “Autumn Hunt”」をご提供いたします。ひとくちごとに“小さな秋”をお楽しみいただけるように仕上げました。

そのほか、「パークサイドダイナー」では2種のぶどうを使用したパフェ「ナガノパープル&クイーンルージュ®」と、リニューアルした「大人のごちそうプレート」をご提供いたします。「ランデブーラウンジ」では毎年ご好評いただいている「和栗のモンブラン」が今年も登場します。

概要は次の通りです。※価格はすべて消費税・サービス料込

■本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

●アフタヌーンティー “Autumn Hunt”

オータム ハント

場 所： 本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

期 間： 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

提供時間： 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金： 平日 9,400 円、休日 9,800 円

予約方法： お電話、または公式サイトから

TEL：03-3539-8186（直通）

URL：<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/imperial-aqua/plan/afternoon-tea>

内 容： 次の通りです。



【スペシャルデザート】

焼きりんご ラムレーズンアイスクリーム添え

爽やかな酸味が特徴の「紅玉（こうぎょく）」にバターと砂糖をからめてじっくりと焼き上げました。ほんのり温かい焼きりんごに、別添えのラムレーズンアイスクリームをのせて、口の中で広がる“温と冷”のコントラストをお楽しみください。



【1 段目】

モンブラン

ホワイトチョコレートでコーティングしたメレンゲに、軽い口当たりの生クリームと蒸し栗を盛り付け、マロンクリームをたっぷりと絞りました。仕上げには、飴をまとわせたヘーゼルナッツと金箔をトッピング。栗本来の豊かな風味を、ご堪能ください。



マシュマロボール-KINAKO-

バターでローストしたカダイフに、濃厚な黒ごまペーストとホワイトチョコを絡め、2 種の異なる食感の黒豆を合わせました。それを、きなこやバターをあわせたマシュマロの特製生地で包んだ、ザクもち食感が楽しい和風スイーツです。

秋のフルーツカクテル

山梨県「勝沼醸造」のぶどうジュースのゼリーに、ぶどうといちじくを合わせました。みずみずしい果実の味わいをお楽しみください。

洋梨のクイニーアマン

バニラが香る洋梨のコンポートとメープル風味のクレームダマンドを、クロワッサン生地で包んで焼き上げました。楓の細かな木目を表現した模様に、紅葉をイメージしたチュイルをあしらった、秋の訪れを感じさせる一品です。

【2 段目】

トリュフ香るポルチーニのスープ

ポルチーニのスープに、トリュフを効かせた生クリームを注ぎ、仕上げにポルチーニのパウダーをふりかけました。秋の恵みが芳しく香る、風味豊かな一品です。



ピスタチオと栗のチキンバロティーヌ

ピスタチオと栗をチキンで包んで香ばしく焼き上げました。ソテーしたきのこやエシャロット、フONDヴォー、トマトをじっくりと煮詰めた、深みのある味わいのシャスールソースとともにお召し上がりください。

プレーンスコーン

しっとりとした食感と、生地ほのかな甘みが特徴の帝国ホテルオリジナルのスコーンです。 ※お持ち帰りいただけます。

【3 段目】

“Autumn Hunt” サラダ

かぼちゃのピューレに、マリネしたコリンキー（生食用かぼちゃ）を華やかに盛り付け、メープルとレモンのドレッシングでさっぱりと仕上げたサラダです。生ハム、りんごのセミドライチップス、砕いた胡桃、蓮根チップスをトッピングしました。



酢橘香る蟹と小海老のジュレ

蟹と小海老のジュレに、旨みを凝縮したコキヤージュクリームを重ねました。酢橘のさわやかな風味が魚介のコクを引き立てるグラスセイボリーです。

トラウトサーモンのキューブサンド

トラウトサーモンとサーモンクリーム、紫大根、フリルレタスを、バターが香るブリオッシュで挟んだ見た目もかわいらしいキューブサンドです。フィヨルドルビーをトッピングし、華やかな一品に仕上げました。

■本館1階 「パークサイドダイナー」

●ナガノパープル&クイーンルージュ®

濃厚な甘みとコクが特徴の「ナガノパープル」と、華やかな香りと爽やかな甘みを楽しめる「クイーンルージュ®」の2種のぶどうを贅沢に使用しました。フロマージュブランのクリームや洋梨のムース、ブルーベリーのシャンティ、ぶどうのゼリー、ぶどうのコンフィチュールを重ね、爽やかなぶどうのシャーベットと、秋をイメージしたチュイールをトッピングしました。層ごとに変化する味わいをお楽しみいただける、実りの秋にぴったりのパフェです。

※数量限定

※天候や収穫状況によりぶどうの品種が変更になる場合がございます。



期 間：10月1日（木）～11月15日（日）

提供時間：14：00～21：30（ラストオーダー）

料 金：3,800円

●【リニューアル】大人のごちそうプレート～For You～

“いろいろなごちそうをちょっとずつ、あなたへのご褒美を”をコンセプトに誕生した「大人のごちそうプレート～For You～」。海老フライやローストビーフなど定番のメニューに加え、秋から冬にかけておいしさを増す食材をワンプレートに詰め込みました。お食事としてはもちろん、お酒のお供としてもお楽しみいただけます。



期 間：9月1日（火）～12月18日（金）終了予定

提供時間：11：00～21：30（ラストオーダー）

料 金：8,000円

■本館1階 「ランデブーラウンジ」

●和栗のモンブラン

毎年ご好評いただいている「和栗のモンブラン」が今年も登場します。ふんわりとしたジェノワーズ生地の上に、熊本県産の和栗のみで作ったペーストと生クリームを重ねました。仕上げにカスタードと合わせた和栗クリームを絞り、トッピングにも和栗をあしらいました。さっぱりとしたカシスソースやバニラアイス、ヘーゼルナッツ、ピスタチオとともに、贅沢な秋の味わいをお楽しみください。

※数量限定

※コーヒーまたは紅茶付



期 間：9月1日（火）～11月30日（月）

提供時間：11：00～22：00（ラストオーダー）

料 金：4,200円