

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.34



インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

小さな秋が満載の、口福なアフタヌーンティー

秋を感じるアフタヌーンティー

オータム ハント
「Autumn Hunt」

実りの季節を召し上がれ

秋色のトーンでまとめられたスイーツ&セイボリー11品。スペシャルデザートには初お目見えの焼きりんご。味わい豊かで季節感たっぷりの味覚が満載です。

9月1日(火)～10月31日(土)

11時30分～18時(LO) ※要予約

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

※写真のスタンドは2名様分となります。

Autumn Hunt

秋色に染まるアフタヌーンティー 全メニューをご紹介します

まるで、秋本番を迎えた森や野原に遊びに行ったよう。

新食感のマシュマロボールからトリュフが香るスープまで、季節を五感でお楽しみください。

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、軽い生クリームと蒸し栗が。マロンクリームの上にはヘーゼルナッツをトッピング。栗の持ち味をあますところなく楽しめます。

秋のフルーツカクテル

勝沼醸造のぶどうジュースから仕立てた香り豊かなゼリー、その時季にもっとも美味しい品種のぶどうやいちじく。みずみずしい風味の3種が競演し、引き立て合う一皿に。

マシュマロボール -KINAKO-

小さいながらも驚きに満ちた一品。黒ごまのペーストと砕いたカダイフを包むのは、きなこ風味のマシュマロ。丹波篠山「小田垣商店」の砂糖掛けの黒豆や黒豆きなこも素敵なアクセント。

洋なしのクイニーアマン

カエデの樹の切り株をイメージしたシックな印象の一品。メープルシュガーが香る折り込みパイ生地の中には、やはりメープルシュガーを使ったクレームダマンドと洋梨のコンポートが。

暑さも日を追うごとに和らぎ、通り抜ける風にふと涼しさを感じたら、とびっきりの秋を満喫できるアフタヌーンティーへお出かけしませんか。この秋、「インベリアルラウンジ アクア」のお茶の時間は“Autumn Hunt”がテーマ。3つのプレートそれぞれに季節の食材をちりばめた、一面の秋色でお客様をお迎えします。ぷっくりと実ったぶどうやいちじく、つやつや輝く洋梨にりんご。豊かな香りを放つきのこ類やほっくり食感のかぼちゃに栗など、豊穣の秋を象徴する食材が愛らしいスイー

ツやシックなセイボリーに姿を変えて、ティースタンドに勢ぞろい。さまざまな“小さな秋”との出会いをとりどりにお楽しみいただけます。温かい焼きりんごにラムレーズンのアイスクリームをのせた「スペシャルデザート」も、“秋深し”を思わせる幸せの一皿として深い余韻を残します。そしてこの時季、館内各店では“ぶどうのパフェ”や“クラシックモンブラン”など秋色スイーツが花盛り。帝国ホテル 東京の館内をそぞろ歩けば、お気に入りの甘い秋ときっと巡り会えることでしょう。

Special Dessert



秋の香りを詰め込んで “焼きりんご ラムレーズンアイスクリーム添え”

季節のりんご“紅玉”に砂糖とたっぷりのバターをまとわせた、カラメル風味が絶妙な焼きりんご。別添えで供されるラムレーズンのアイスクリームをお好みで添えて、温かさと冷たさのコントラストをお楽しみください。

2 段目



プレーンスコーン

外はサクサク、中はしっとり、帝国ホテル伝統のスコーン。ポルチーニのスープやコリンキーのサラダとも相性よし。ストロベリージャムとクロテッドクリームも添えられています。

ピスタチオと栗の チキンパロティース

フランス料理のメインさながらの一品。栗とピスタチオのパテをチキンで巻きました。きのこ類やトマト、フォンドヴォーをベースにしたシャスールソースを合わせて秋の味に。

トリュフ香る ポルチーニのスープ

香り豊かなポルチーニのスープに、トリュフ風味の生クリームをふわりと浮かべました。こちらも本格フランス料理のコースの中の一品を思わせる、贅沢な秋の味わいです。

3 段目



酢橘香る蟹と 小海老のジュレ

グラスの下部には蟹と小海老風味のジュレ、その上にコキヤージュソースを重ねています。粒々としたトビコの食感が楽しいグラスセイボリー。添えられた酢橘が軽やかな印象。

トラウトサーモンの キューブサンド

ブリオッシュの四角い形を生かしたボリュームサンド。トラウトサーモンとサーモンクリームを口どけなめらかな組み合わせに、紫大根とフィヨルドルビーがメリハリをプラス。

オータム ハント “Autumn Hunt” サラダ

かぼちゃ“コリンキー”はメープルシロップやレモン汁でマリネ。かぼちゃのピューレ、生ハムやりんご、クルミが多彩な食感をプラス。トッピングの仕上げにはれんこんのチップスを。

Information

パークサイドダイナー Parkside Diner

2種のぶどうを入れた甘美な誘惑 「ナガノパープル&クイーンルージュ®」

柔らかでジューシーな風味が持ち味の「ナガノパープル」、しっかりとした甘い果肉が魅力の「クイーンルージュ®」が“W主演”を務めるパフェは、スプーンを入れるのがためらわれるほど、凛と美しい佇まい。果肉やジュレ、コンフィチュール、シャンティクリームなどが重なって生まれる一期一会の美味は、この秋一番の思い出になりそうです。



10月1日(木)～11月15日(日) ※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。
14時～21時30分(LO) 3800円 ※数量限定
本館1階「パークサイドダイナー」 ☎03-3539-8046

ランデブーAWA The Rendez-Vous AWA



今宵の締めくりは、遊び心を グラスに溶かした“スイーツカクテル”で 「大人のティラミス」

エスプレッソのほろ苦さとマスカルポーネチーズのなめらかなコク、そして余韻に残るヘーゼルナッツのリッチな香ばしさ。この秋、デザートを味わうような満足感を得られるスイーツカクテルがデビューを飾ります。コニャックやコーヒーリキュールを使った優雅でシックなショートカクテルは、シャンパーニュで始めた秋の夜長を締めくくるにふさわしい、大人の一杯。

9月1日(火)～10月31日(土)
17時～22時(LO) ※第1・第3水曜日は18時～。
3000円 ※ラングドシャ付き
本館1階「The Rendez-Vous AWA」 ☎03-3539-8045

この季節だけの美味を閉じ込めた期間限定デザート
秋が香り立つ「和栗のモンブラン」が登場！

「帝国ホテル 東京」伝統の味わい、クラシックモンブランを食べなければ秋が来ないと思っていられる方も多いはず。

ご期待に応じて今年も定番のスタイルで、本館1階の「ランデブーラウンジ」にてエレガントに登場です。

ランデブーラウンジ The Rendez-Vous Lounge

熊本県産の和栗の優しい味わいを存分に生かしたモンブラン。薄いビターチョコレートに守られているような、独特の姿も印象的です。スポンジ生地、生クリーム、和栗のペーストを重ねた上に、美しく絞り出されたマロンクリームは帝国ホテル伝統の味わい。裏ごしされた栗のペーストに少々バターや塩、カスタードクリームを加え、栗の風味をより際立たせています。バニラアイスクリームにカシスのソースとのマリージュも申し分なし。

9月1日(火)～11月30日(月) 11時～22時(LO)
4200円(コーヒーまたは紅茶付き) ※数量限定
本館1階「ランデブーラウンジ」 ☎03-3539-8045

