

<https://www.imperialhotel.co.jp>

日本・フィリピン国交正常化 70 周年を記念し
本格的な“フィリピンの味”を紹介する

後援：駐日フィリピン共和国大使館



7種のフィリピンの味が登場する「フィリピンフェア」

帝国ホテル 東京は、日本・フィリピン国交正常化 70 周年を記念し、本格的なフィリピン料理をお楽しみいただく「フィリピンフェア」を、9 月 1 日（火）から 9 月 30 日（水）まで、本館 17 階「インペリアルバイキング サール」にて開催いたします。

なお、フェア初日の 9 月 1 日（火）には、駐日フィリピン共和国 特命全権大使 ミレーン J. ガルシア=アルバノ閣下をお迎えし、テープカットセレモニーを執り行います。



帝国ホテルは、“料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶。その国の食べ物を知ることは、国際理解の一步になる”という考えのもと、さまざまな国の食文化を紹介する「フードフェスティバル」を 1965 年に初めて開催いたしました。これまで 20 以上の国と地域をテーマにしたフードフェアを 100 回以上実施しており、「フィリピンフェア」は今回で 4 回目の開催となります。

本フェアでは、駐日フィリピン共和国大使館 推薦シェフ ジョルディ・ナバラ氏が監修したレシピによるお食事メニュー 5 品とドリンク 2 品を、「インペリアルバイキング サール」のメニューのラインアップに組み込んでご提供いたします。フィリピン料理は、甘味、酸味、塩味のバランスが特徴で、多様な食文化の影響を受けながら独自に発展してきました。期間中は、フィリピンの伝統的な料理やドリンクを、現代風のモダンなアレンジでお楽しみいただけます。

ジョルディ・ナバラ氏（駐日フィリピン共和国大使館 推薦シェフ）

ミシュランの星を獲得したフィリピンの人気レストラン「Toyo Eatery（トヨ・イータリー）」のオーナーシェフ。2016 年のオープン以来、地元の食材の活用、高名なシェフたちとのコラボレーション、そしてフィリピン料理へのモダンなアプローチにより、世界的な評価を獲得している。



概要は次の通りです。

■フィリピンフェア 概要

期 間： 2026年9月1日（火）～9月30日（水）

場 所： 本館17階「インペリアルバイキング サール」

後 援： 駐日フィリピン共和国大使館

時間・料金： ●ランチ 11：00～15：00
大 人 平日 12,000 円、土日祝 14,000 円
お子様 平日 6,500 円、土日祝 8,000 円

●ディナー 17：30～22：00
大 人 平日 17,000 円、土日祝 19,000 円
お子様 平日 8,500 円、土日祝 10,000 円

※料金はいずれも消費税、サービス料込

※お子様は4歳～12歳（3歳以下は無料）



【料理】

●ツナキラウ

キラウとは、魚介類を酢や柑橘類でマリネし、玉ねぎや生姜、唐辛子を和えて作るフィリピンの伝統的な郷土料理です。今回ご提供する「ツナキラウ」は、濃口醤油をまとわせたスモークツナを、フィリピン特有のスパイスがきいたピナクラットビネガーとココナッツビネガーで爽やかな味わいにアレンジ。赤唐辛子の辛みを効かせたココナッツソースで仕上げ、ピクルスを添えました。ビネガーの酸味と、濃厚なココナッツソースのマイルドなコク、アクセントのライムの香りが織りなす多層的で爽快感な味わいをお楽しみいただけます。

●ポークシシグ

豚のほほ肉や耳を細かく刻み、玉ねぎやにんにくと一緒に炒めて作るフィリピンの国民的料理「シシグ」。香味野菜とともにじっくりと煮込んだ豚のほほ肉と耳を、生米を焼いた煙で香ばしく燻製したあと直火でグリルし、黒酢と濃口醤油を効かせた特製豚骨ソースと特製のシシグビネガーを合わせて再び炒め、カリッとした食感に仕立てました。仕上げに絞るシークワサーの爽やかな酸味が、燻製した豚肉の香ばしさと旨みを引き立てます。

●アドボシログ

フィリピンの朝食メニューとして人気の「シログ」。低温調理で肉汁を閉じ込め、しっとり柔らかく仕上げた鶏むね肉に、チキンブイヨン、ガーリックペースト、煮詰めた米酢を効かせた特製“アドボソース”を絡めています。焼いた生米の香りをまとわせた醤油ソースで炒めた香ばしいガーリックライスの上に、鶏むね肉と温泉卵をのせ、青パパイヤのピクルスと魚粉、鶏皮チップスをトッピングしました。米酢の酸味とガーリックの芳醇なコクが染み込んだ鶏むね肉に、香ばしいガーリックライスを合わせた旨味あふれる一品です。

●カモテキュー

フィリピンの屋台で人気のスイーツ「カモテキュー」をフィリピンの伝統的な焼き塩「アシン・ティブオク」※¹と日本の和三盆糖で上品に仕立てました。じっくり蒸したサツマイモをバターと和三盆糖でコーティングし、表面を直火でパリッと焦がしてから、「アシン・ティブオク」で仕上げています。サツマイモのほくほくとした甘味とそれを引き立てる塩味のハーモニーをお楽しみいただけます。

※1・・・ココナッツの殻を数カ月かけて海水に浸した後に焼いて灰にし、海水をろ過して土器でじっくり炊き上げる独特の製法で作られる。ほんのり漂う燻製の香りと豊かなミネラルが特徴で、後継者不足から消滅の危機に瀕している希少な食文化として、2025年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された。

●カバヤン

マフィンのような食感の、フィリピンの定番焼き菓子「カバヤン」。甘酸っぱいクリーム状のスプレッドであるレモンカードと、カモテキューにも使用したフィリピンの「アシン・ティブオク」で仕上げました。隠し味に薄口醤油を加えて香ばしく焼き上げた生地には、レモンの皮とブラウンシュガーを煮詰めたシロップをたっぷりと染み込ませ、なめらかなレモンカードを絞り、仕上げに「アシン・ティブオク」をふりかけています。しっとりとした生地のやさしい甘さに、甘酸っぱさとまろやかな塩味が合わさった味わいをご堪能いただけます。

【ドリンク】※ドリンクは別料金にてご提供いたします。

●ランバナナ・キュー ¥3,200

フィリピンで親しまれるバナナを揚げたスイーツ「バナナ・キュー」から着想を得たカクテル。煎りごまを漬けたホワイトラムをベースに、バナナシロップとアイスコーヒーを合わせ、セミドライバナナとバナナの葉を添えてご提供します。煎りごまの香ばしさとコーヒーのビターな味わいの後に、バナナのまろやかな甘みが余韻に残る、深みのある一杯です。

●マンゴー・マスタード ¥2,700

マンゴーの甘みと、からし菜（マスタード）、カルダモンのスパイシーさを融合させた、ノンアルコールのトロピカルモクテルです。からし菜とカルダモンをあわせた清涼感あふれるスパイシーなスムージーに、マンゴーピューレとココナッツミルクをブレンドしました。氷を使用せずにシェイクしたなめらかな口当たりが、素材の豊かな味わいを引き立てます。口いっぱいに広がるマンゴーとココナッツの濃密なコクのあとに、スパイシーな風味が爽やかに抜ける一杯です。