

2026 年（令和 8 年）9 月 29 日

クリスマスからニューイヤーまで心躍るひとときを
ホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティー

ホリデー アフタヌーンティー ジョワ
Holiday Afternoon Tea “JOIE”

2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 15 日（金）

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」



“心躍るひととき” をアフタヌーンティーで
ホリデーシーズンを華やかに彩る「Holiday Afternoon Tea “JOIE”」

帝国ホテル 東京は、クリスマスからニューイヤーと続くホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティー「Holiday Afternoon Tea “JOIE”」を、2026年11月1日（日）から2027年1月15日（金）まで、本館17階「インペリアルラウンジ アクア」にてご提供いたします。



今冬のアフタヌーンティーは、フランス語で“喜び”や“歓喜”を意味する「JOIE（ジョワ）」をテーマとして、熟練のフレンチ、ペストリー、ベーカリーのシェフたちがそれぞれの着想でメニューを考案いたしました。まるでフランス料理のコースメニューをティースタンドにのせたかのようなアフタヌーンティーは、満足感のあるお食事としてもお召し上がりいただけます。

ホリデーシーズンらしい華やかなスイーツやセイボリーとともに、至福のひとときをお過ごしください。

概要は次の通りです。

■Holiday Afternoon Tea “JOIE”

心躍るホリデーシーズンが、喜びに満ちた時間となるよう願いを込めたアフタヌーンティー。赤・白・緑を基調とした華やかな見た目や、丸みのある愛らしいフォルム、冬らしいモチーフでホリデーシーズンの高揚感を表現したスイーツやセイボリーが、特別なひとときを彩ります。

場 所： 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

提供期間： 2026年11月1日（日）～2027年1月15日（金）

提供時間： 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金： 平日 9,400 円、土日祝 9,800 円

※サービス料・消費税込

※12月21日（月）～25日（金）は土日祝料金（9,800 円）となります。

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】

ロビーローズ

帝国ホテルの冬の風物詩、本館ロビーを彩る約 1,000 本の赤いバラを表現したグラスデザート。自家製のセミドライの苺を合わせたフランボワーズのコンフィチュールに、バラが香るクレームダンジュ※を重ね、ラズベリーのシャーベットと苺のメレンゲをトッピングしました。

※クレームダンジュ…クリームチーズと滑らかな生クリーム、メレンゲを合わせた、フランスのアンジュ地方発祥のレアチーズムース。



【1 段目】

ショコラルージュ

グリオットチェリーのコンフィチュールをチョコレートムースで包み、赤いグラサージュでつややかに仕上げました。トッピングの苺と濃厚なチョコレートムース、甘酸っぱいグリオットチェリーが調和した豊かな風味をお楽しみいただけます。丸みのある愛らしいフォルムに金粉を華やかにあしらった見た目にも心躍る一品です。



ピスタチオのエクレア

食感のアクセントとしてシュトロイゼル※をまとわせたエクレアに、ピスタチオのクリームをたっぷりと絞りました。パールクラックランや、ホワイトチョコレートの雪の結晶をトッピングし、うっすらと雪が積もりはじめた冬の山にみたてた一品です。

※シュトロイゼル…薄力粉、バター、砂糖を混ぜ合わせて作るそばろ状の生地



洋梨のケーキ

ホワイトチョコレートでコーティングした黒糖風味のケーキにキャラメルソースを重ね、その上にぷっくり可愛いクリームシャンティと洋梨のコンポートを飾りました。甘味の中に奥行きのある芳醇なコクを加えた、冬に咲く白い花をイメージした一品です。



Cadeau（カドー）

フランス語で「プレゼント」を意味する Cadeau。プレゼントボックスを思わせる愛らしい装いが箱を開けるときの高揚感を誘う一品です。香ばしいガレット・ブルトンヌとオレンジ風味をまとったレーズン、りんごのコンポートをクロワッサン生地で包んで焼き上げました。縞模様とホワイトチョコレートの羽が華やかさを添えます。



【2 段目】

シーフードクリームスープのパイ包み

ベビーホタテやサーモン、イカなどの魚介を贅沢に閉じ込めた濃厚なクリームスープ。器を覆うパイ生地を崩し、スープに染み込ませながらお楽しみください。



ポークロール サルティンボッカ風

薄切り肉に生ハムとセージを重ねて仕立てる、イタリア・ローマの代表的な郷土料理、「サルティンボッカ」から着想を得た一品。チキンムースにパプリカやオリーブ、生ハムなどの具材を合わせ、豚肉で巻いて焼き上げました。香り豊かなジェノベーゼソースとともにお召し上がりください。



ルージェ・グレック

ギリシャ風の野菜マリネ「グレック」を、ホリデーシーズンらしい赤と白のコントラストで仕上げました。白ワインとレモン、コリアンダーが織りなす爽やかな酸味をお楽しみください。



【3 段目】

小海老のシーザーサラダ

小海老のカクテルに、レタスやトレビス、クルトン、ベーコン、パルメザンチーズを盛り付けました。仕上げに散りばめた甘酸っぱいフランボワーズのゼリーが輝く一品です。



ローストチキンとターキーパストラミのサンド

マヨネーズで和えたローストチキンとターキーパストラミを、ビーツを練り込んだパンで挟みました。パンに薄く塗ったレモン風味のクリームチーズが後味を爽やかに引き立てる、食べ応えのあるサンドイッチです。

※画像は二人前です。



プレーンスコーン

しっとりとした食感と、生地のは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。

※お持ち帰りも可能です。

