

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.35

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

愛が詰まった美味なるプレゼント
笑顔弾けるホリデー・アフタヌーンティー

喜びに満ちたティータイム
「Holiday Afternoon Tea
“JOIE”」

赤、緑、ゴールドを随所にきかせたホリデー気分満載のスイーツ&セイボリー10品と、スペシャルデザート。心もお腹も喜びに満ちるひとときを。

11月1日(日)～2027年1月15日(金)

11時30分～18時(LO) ※要予約

お1人様 平日9400円 土日祝9800円

※12月21日(月)～25日(金)は、土日祝料金9800円となります。

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。

インペリアルラウンジ アクア
The Imperial Lounge Aqua

一品一品が、まるでホリデーシーズンを彩るオーナメント!

「Holiday Afternoon Tea “JOIE”」
輝く全メニューを紹介

ツリーに飾りたくなるほど美しいスイーツ、
世界各地の料理のエッセンスが光るセイボリー。
フランス料理、ペストリー、ベーカリーの腕利きシェフたちからの
“美味なる贈り物”を召し上げ。

お待ちかねのホリデーシーズンが到来!
この季節の風物詩ともいえる帝国ホテル
東京の本館ロビーに飾られた1000本の赤
いバラの装花が、今年も優雅な姿でお客さま
をお迎えします。この冬「インペリアルラウ
ンジ アクア」の午後を彩るのは、そのバラ
を映したかのような華やかなアフタヌーンテ
ィー。テーマの「JOIE」はフランス語で“喜び”
や“歓喜”の意。クリスマスから年末年始、成
人の日と晴れやかなイベントが続くシーズン
にふさわしい逸品がお目見えします。シーザ
ーサラダにサンドイッチ、ポークロールなど
多彩なセイボリーは、フルコースさながらの
ラインアップ。そしてスイーツは、こころと
した赤い色合いのムースや雪山のようなエク
レア、ロビーの装花をイメージしたスペシャ
ルデザート「ロビーローズ」など、この季節
ならではの味わいが揃います。眼福と口福に
満ちた“JOIEな時間”をお過ごしください。



1 Special
Dessert

ロビーローズ



2 ショコラルージュ



3 ピ스타チオの
エクレア



4 Cadeau
(カドー)



5 ルージュ・
グレック



6 ポークロール
サルティンボッカ風



10 プレーンスコーン



7 洋梨のケーキ



8 小海老の
シーザーサラダ



9 シーフード
クリームスープの
パイ包み



11 ローストチキンと
ターキーパストラミのサンド

1. フランボワーズのコンフィチュールや自家製のセミドライの苺、バラが香るクレームダンジュとラズベリーのシャーベットを重ね、苺のメレンゲをトッピング。帝国ホテルおなじみの装花がグラススイーツで初登場。
2. 金箔を散らした赤くつややかなグラサージュには、チョコレートムースとグリオットチェリーのコンフィチュールが。苺と合わせ、甘酸っぱさのハーモニーをお楽しみください。
3. ぼろぼろした食感のシュトロイゼルをまとったエクレアに、ピスタチオのクリームをたっぷりと絞り入れました。パールクラックランとホワイトチョコレートで雪山をイメージ。
4. フランス語で「贈り物」を意味するカドー。縞模様が美しいクロワッサンの中には、ガレットブルドンヌとレーズン、そしてリンゴのコンポートが。
5. 白ワインとレモン、コリアンダーやタイム、ローリエなどのスパイスでマリネしたギリシャ風の野菜のマリネは穏やかな味わい。
6. イタリア・ローマの代表的郷土料理であるサルティンボッカからインスパイアされた一品。チキンのムースにオリーブや生ハムなどを加え、豚肉で巻いて焼き上げています。ジェノベーゼソースがさらにイタリア気分を盛り上げます。
7. ホワイトチョコレートでコーティングしたケーキにキャラメルソースを重ね、丸く絞ったクリームシャンティと洋梨のコンポートが愛らしさをプラス。
8. 小海老のカクテルとレタス、トレビス、クルトン、カリカリに焼いたベーコンとパルメザンチーズを一つにまとめるのは、キラキラと輝く甘酸っぱい風味のフランボワーズジュレ。
9. サクサクのパイ生地をフォークで崩しながら、ベビーホタテやサーモン、イカがごろりに入った温かいクリームスープをどうぞ。
10. 伝統のスコーンは、しっとりとした食感とほのかな甘味を持つ生地が人気の秘密。ストロベリージャムとクロテッドクリームを添えて。
11. ビーツを練り込んだ薄紅色のパンに、ローストチキンのマヨネーズ和えとターキーパストラミをサンド(※写真は2人前です)。

Information

ランデブーAWA

The Rendez-Vous AWA

AWAで始まりAWAで締めくくる、
2026年の思い出の一杯を

煌めくシャンパーニュで乾杯をしてから、心ときめくホリデーシーズンのお出掛けへ。ディナーやイベントなどの余韻に浸りながら、締めくくりは甘い香りに包まれるスイーツカクテルで——。「ランデブーAWA」でのひとときが、真冬の夜に華を添えます。

17時～22時(LO) ※第1・3水曜日は18時～。
本館1F「The Rendez-Vous AWA」 ☎03-3539-8045



季節のシャンパーニュ
「Telmont Blanc de Blancs Vinotherapie 2006」
シャルドネ100%のプレステージ・キュヴェ。20年の歳月により美しい黄金色に仕上がったやわらかな泡立ちとぶどうの果実味をお楽しみください。
11月1日(日)～12月31日(木) グラス 8200円

スイーツカクテル
「大人のショートケーキ」
ホワイトチョコレートのリキュールとクレームシャンティにふわりと香るバニラビーンズ。デザート感覚で楽しめる一杯。11月1日(日)～12月31日(木) 3800円 ※ラングドシャ付き



インペリアルバイキング サール

The Imperial Viking Sal

Viking's Journey
～ライブキッチンで巡る世界の美味～
「イタリア」

旅気分を味わえると人気の
ブフェのライブキッチン
コーナーに、美食の国・イ
タリアをテーマにしたメ
ニューが登場。リモン
チェッロのソースを使った
前菜から、焼き立てのピ
ッツァ・マルゲリータ「アマ
トリチャーナ風」、アクア
パッツァまで、人気メ
ニューが揃います。



11月1日(日)～12月30日(水) ※12月19日(土)～12月25日(金)は料金に変更となります。詳しくはホームページをご確認ください。
ランチ11時～15時/ディナー17時30分～22時
平日ランチ 大人 1万2000円 お子様(4歳～12歳) 6500円 平日ディナー 大人 1万7000円 お子様(4歳～12歳) 8500円 土日祝ランチ 大人 1万4000円 お子様(4歳～12歳) 8000円 土日祝ディナー 大人 1万9000円 お子様(4歳～12歳) 1万円
本館17F「インペリアルバイキング サール」
☎03-3539-8187

冬のホリデーシーズンは、 「インペリアルバイキング サール」で幸せ時間を

クリスマスシーズンの「インペリアルバイキング サール」には、この季節だけのスペシャリテがいっぱい！
ご家族や友人同士で囲むテーブルに、笑顔と美味があふれます。

インペリアルバイキング サール

The Imperial Viking Sal

華やかな料理が並ぶブフェ台は圧巻。見ているだけで思わず笑みがこぼれます。おなじみの「ローストビーフ」はもちろん、丸鶏を丁寧に焼き上げた「チキンロースト」、魚介のムースと舌平目のハーモニーが絶妙な「ソール カルディナル」、牛フィレのアンクルート「ブッシュ・ド・ノエル」など、帝国ホテルの伝統と技が息づくメニューは、ここでしか出会えない味ばかりです。2026年を締めくくる美味をご堪能ください。メリー・クリスマス！

本館17F「インペリアルバイキング サール」 ☎03-3539-8187

毎年人気のクリスマスメニューのほか、ブフェ台には大人気の北京ダックや点心、サラダや麺類など、和洋中50種以上の料理やスイーツが並びます。

プラン1 サンタと一緒にファミリークリスマス

クリスマス・イブとクリスマスのランチタイムには、サンタさんも来店！ご家族の心に残る特別な時間をお過ごしください。

12月24日(木)・25日(金)

①11時 ②11時30分 ③13時 ④13時30分 ※各90分制。要予約
大人 1万7000円 お子様(4～12歳) 1万1000円 幼児(3歳以下) 6000円
※お子様と幼児の方には、帝国ホテルオリジナルイヤーベアをプレゼント。※サンタクロースとの撮影ができます。

プラン2 クリスマスバイキング

人気の王道メニューが楽しめるブフェは、クリスマス前の週末からスタート。気の置けない仲間との忘年会にもおすすめです。

ランチ12月19日(土)～23日(水) 11時～15時 大人1万4000円 お子様(4～12歳)8000円
ディナー12月19日(土)～25日(金) 17時30分～22時 大人1万9000円 お子様(4～12歳)1万円

