NEWS RELEASE

帝国ホテル

https://www.imperialhotel.co.jp

2026年（令和8年）11月26日

日本の伝統文様や和の味わいを取り入れた
華やかなアフタヌーンティー

アフタヌーンティー“KIMONO”

2027年1月16日（土）～ 2月28日（日）
本館17階「インペリアルラウンジ アクア」



日本の伝統文様や和の味わいを取り入れたアフタヌーンティー“KIMONO”

帝国ホテル 東京は、日本の伝統美に着想を得た「アフタヌーンティー“KIMONO”」を、2027年1月16日（土）から2月28日（日）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。

◇

今冬は、日本の伝統美を体現する「着物」をテーマにした「アフタヌーンティー“KIMONO”」をお届けいたします。和の意匠や味わいを取り入れたスイーツやセイボリーとともに、日本の美意識に触れる優雅な午後のひとときをお過ごしいただきたいという想いを込めました。

縁起の良い伝統文様を織り交ぜた美しい仕立てに、桜や抹茶、ぶぶあられ、貝出汁や昆布締めといった和のアクセントを掛け合わせた、情緒あふれるメニューの数々をお楽しみいただけます。お着物をお召しになってのご来店にも華を添える、特別なティータイムをご堪能ください。

概要は次の通りです。

■アフタヌーンティー“KIMONO”



縁起の良い日本の伝統文様を多彩にあしらい、和と洋を融合させたスイーツやセイボリーを取り揃えました。
目にも華やかな和の装いをお楽しみください。

場　　所：　本館17階「インペリアルラウンジ アクア」
提供期間：　2027年1月16日（土）～2月28日（日）
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
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】

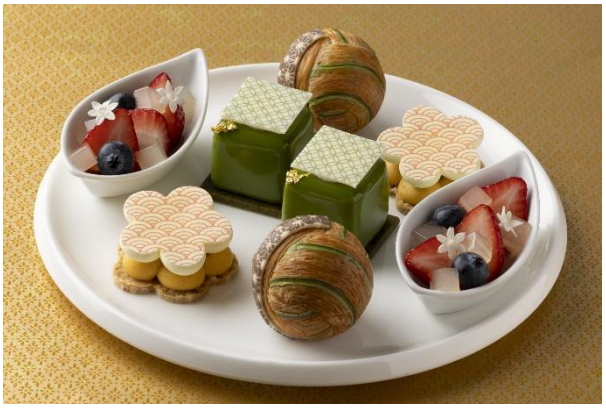
ショートケーキ～SAKURA MOCHI～



桜餅から着想を得たショートケーキ。苺風味のスポンジ生地に、桜の葉の塩漬けの香りをまとった生クリームを重ね、お花の形の白あん餅をトッピングしました。和と洋が調和する奥深い味わいを桜香るソースとともにご堪能ください。

【1 段目】

あんずのタルト～青海波～



ほのかな塩味と香ばしさを感じるキャラメルチョコレートとぶぶあられを合わせたクランチショコラの土台に、あんず香るなめらかなバニラクリームを絞り、セミドライのあんずを散らしました。伝統文様「青海波（せいがいは）」をあしらったオレンジ風味のメレンゲをかぶせた一品です。

TEMARI～麻の葉～

黒ごまのチュイールと粒あんを、抹茶を練りこんだ縞模様のデニッシュ生地で包み、愛らしい手毬に見立てて焼き上げました。子どもの健やかな成長や無病息災の願いが込められた「麻の葉」文様のシュクレをまとった佇まいが、華やかな和の雰囲気を醸し出します。

抹茶のムース～七宝繋ぎ～

優しい味わいのミルクレープをなめらかな抹茶のムースでコーティングし、ピスタチオのシュクレにのせました。仕上げに伝統文様「七宝繋ぎ」をほどこしたホワイトチョコレートのプレートをあしらった一品です。

季節のフルーツカクテル

苺とブルーベリーに柚子のゼリーを合わせました。果実のみずみずしさと爽やかな柑橘の風味が広がる、さっぱりとした口当たりのフルーツカクテルです。

【2 段目】

いぶりがっことシーフードのタルタル



醤油ベースのドレッシングを絡めた海老やいか、貝に、いぶりがっことわさびをきかせたアボカドを合わせてタルタルに仕立てました。トッピングのいんげんととびこは、帯留めをイメージして盛り付けています。

牛肉の松風焼き仕立て

色とりどりのぶぶあられをまとった、食べ応えのある牛肉を松風焼きに仕上げました。紅芯大根の優しい味わいのみぞれ餡と絡めてお召し上がりください。

※松風焼き…鶏ひき肉などの表面にけしの実やごまを散らして焼き上げた日本の伝統的な料理。

菊芋のすり流し風ポタージュ

なめらかに仕立てた菊芋を和風出汁と合わせた温かいポタージュです。菊芋のチップスや黄柚子、三つ葉をトッピングしました。優しいとろみと和風出汁の深い味わいが体に染み渡ります。

【3 段目】



太巻き風ロールサンド

海苔に見立てた竹炭パンで、厚焼き玉子やスモークサーモン、ポテトサラダを巻いた、柚子胡椒の風味が爽やかな一品です。太巻き風の見た目のロールサンドにフィヨルドルビーときゅうりをトッピングしました。

あおさ海苔と貝出汁のジュレ

あおさ海苔を加えた、さっぱりとした口当たりの貝出汁のジュレに、クリームチーズや梅肉、昆布締めの鯛を合わせました。手毬麸やラディッシュ、きゅうりをあしらった上品な味わいの一品です。

プレーンスコーン

しっとりとした食感と、生地の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。

※お持ち帰りも可能です。