

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.14

ラ ブラスリー

La Brasserie

1890年の開業時から国内外の賓客をお迎えしてきた帝国ホテル。そのおもてなしの歴史はレストランのメニューの中にも深く刻まれています。ホテルを代表する料理のひとつ、「シャリアピンステーキ」もお客様さまへの想いから生まれた一品です。誕生は1934年。オペラ歌手のフョードル・イワノビッチ・シャリアピン氏は滞在中、歯痛に悩まされていたのだとか。そんな氏のために当時の「ニューグリル」筒井福夫料理長が考え付いたのが、“すき焼き”にヒ

ントを得た一皿でした。玉ねぎでマリネして柔らかくしたお肉に、ソース代わりの玉ねぎソテーをたっぷりのせた“ステーキ”。シャリアピン氏もきっと顔をほころばせたことでしょう。1936年に氏が再来日されたときに、その名をつけたいとお願いしたところ快諾され、以来「シャリアピンステーキ」としてホテルの顔ともいえるメニューとなりました。その伝統の味は、今年開店40年を迎える「ラ ブラスリー」で楽しむことができます。

シャリアピンステーキ Chaliapin Steak

最高品質の牛ランプ肉を使用した、帝国ホテル生まれのステーキ。バターなどで丁寧に炒めた玉ねぎのソテーとともに、柔らかな牛肉も口の中でほろりと溶ける、まさに至福の味わいです。

5000円 火曜～土曜11時30分～14時(L.O.)、17時～21時(L.O.) 日曜・祝日11時30分～20時(L.O.) ※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み)

☎03-3539-8073

La Brasserie

帝国ホテル130年以上の
歴史を紡ぐ
三大メニューを味わう

ラ ブラスリー

開店40周年を迎える「ラ ブラスリー」。
ここでしか出会えない伝統のメニューを
本場パリさながらの店内で
優雅にお楽しみください。



ミュシャのタイル画がかかるアールヌー
ヴォー様式の、まさにフランスを感じさ
せる店内。帝国ホテル 東京建て替えに
向け、来年でいったんクローズとなるた
め、この空間で過ごせる時間も残り少
なくなりました。



海老と舌平目のグラタン「エリザベス女王」風
Gratin of Prawn and Sole "Queen Elizabeth II"

「シャリアピンステーキ」「伝統のダブル
ビーフコンソメスープ」そして「海老と
舌平目のグラタン「エリザベス女王」風」は、
帝国ホテルの歴史を誇る「三大メニュー」と
して長くお客さまに愛されている味。琥珀
色のコンソメスープは、ホテル開業時から
130年以上に渡って受け継がれる一皿です。
そして舌平目と海老になめらかなソースが
かかるグラタンは、1975年にホテルで開
催された午餐会で、エリザベス二世女王陛
下が喜ばれたというメニュー。女王陛下が
「魚介が好き」ということから、当時の
村上信夫第11代料理長が考案しました。い
ずれも日本のフランス料理界を牽引してき
たホテルの伝統と技術があるからこそ生ま
れ、長く伝え続けられてきた逸品です。



伝統のダブルビーフコンソメスープ
Imperial Style Beef Consommé

上・大ぶりの海老に舌平目を巻き、オランダソースをかけてグラチネ。添えられたニューバーグソースは、吉川兼吉初代料理長のレシピ集に載っていたものがベースとか。2種のソースが一度に味わえる、香り豊かな一皿です。下・「ここに来たらこのスープを」というお客さまも多い、ホテル伝説のスープ。ビーフブイオンを作り、それを元にさらにコンソメをとることから「ダブルビーフコンソメ」の名が。吉川初代料理長のレシピ集にあるレシピとほぼ同じ形で今も提供されています。



左・1975年、エリザベス二世女王陛下を迎え、帝国ホテルで開催された日英協会主催の午餐会のメニュー。中・そのとき女王は初来日、帝国ホテルからパレードに向かわれました。右・1930年代当時「声楽の神様」とも称されたロシア人オペラ歌手のシャリアピン氏。

Hotel Bar

和洋の味の競演が体験できる
夢のスポット

ホテルバル

料理も空間もシームレスに楽しめる、
タワー館地下1階のモダンなバル。
思い思いの時間をお過ごしください。



クラインブルーを基調にした「Bleu Bar」。空間デザインは森田恭通氏が担当。



ラグジュアリーとモダンな遊び心が融和した店内で、厳選された美味と美酒を。TPOに合わせて幅広く利用できる、日比谷エリアでは貴重なスポットです。

クラシックな趣の「ラ ブラスリー」のお隣に2021年にオープンした「ホテルバル」。帝国ホテルのフランス料理と「神楽坂 石かわ」仕込みの和食をどちらもカジュアルにいただける、新感覚の一軒として人気を集めています。キッシュやテリーヌ、串揚げ、西京焼きなど30種類以上のフードメニューに、ワインやカクテル、日本酒と多彩にラインナップされたドリンク。イラストレーターのSHOGO SEKINE氏のグラフィティな作品が印象的なブルーの店内か、和を感じるウッディなカウンターか、気分に合わせてスペースをチョイスできるのも魅力です。仕事帰りにサクッと一杯、待ち合わせやアフターシアターにもぴったり。

990円～(消費税・サービス料込み)
火曜～土曜17時～21時30分(L.O.)、日曜・祝日11時30分～20時(L.O.) ※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み) ☎03-3539-8073(ラ ブラスリー直通)

季節のおいしい情報をお届けします

SEASONAL INFORMATION

インベリアルラウンジ アクア ☎03-3539-8186

「BENTO ～春の息吹～」



1万3000円 ※各日20食限定、3日前までに要予約
3月1日(水)～5月31日(水) 12時～19時(L.O.)

蝦夷鮑とホタテ貝のポシェ、国産牛のサーロインのボワレなど、春のお祝いにふさわしい贅沢なメニューをぎゅっと詰め込みました。デザートには苺のサントノレや、抹茶と柚子のオペラを。お花見ランチにもおすすめです。

「Afternoon Tea “苺”」



平日8000円、土日祝日8300円
3月15日(水)～4月30日(日) 11時30分～18時(L.O.)

大好評の苺アフタヌーンティー第2弾は、華やぐ桜の季節をイメージしたタルトやダックワーズなどをラインナップ。グリーンスムージーに、第1弾から続く人気のヴィーガンブーケサラダと、みずみずしい野菜もたっぷり。

30周年の感謝を込めた
特別コースが登場

鉄板焼 嘉門

最高級の牛肉と季節の食材が
織りなす華やかなコースで
五感すべてが満たされる幸せを。

Special Course Menu



「2世代、3世代にわたって足を運んでくださるお客さまはもちろん、生産者やお店のスタッフなど、『嘉門』に関わるすべてのみなさまに感謝しております。お店を30年続けられるのは、奇跡に近いこと。感謝の気持ちを込めて、30周年記念の特別メニューは旬の食材を使ってパワーアップしてお届けします！」と紀野安彦シェフの笑顔も弾けます。1993年開店当初はシンプルな鉄板焼きを出すことが多かったそうですが、歳月とともにソースや食材の組み合わせ、盛り付けなど供し方も進化。フランス料理のエッセンスも香り立つ、唯一無二の鉄板焼きコースが味わえる一軒となりました。「メインに至るまでの料理も、主役の牛肉もとことんお楽しみください」。

嘉門^{よろこび}～慶～

ホワイトアスパラガスや金目鯛、貝など旬の食材をふんだんに使ったメニューや、開店当時の人気料理である伊勢海老のグリルも登場予定。メインの厳選和牛ステーキを含めて、5～6品の華やかなコースです。目の前で仕上げていく臨場感もたまらないご馳走。

3万9600円 4月1日(土)～16日(日)
17時30分～20時(L.O)
☎03-3539-8116



上・紀野シェフが火を入れるのは、肉を専門に扱うブッチャーシェフがその日の「嘉門」用に、時間と手間をかけて熟成させた和牛のヒレやロース。味わいや肉質だけでなく、見た目の美しさも大事なポイント。左上・紀野シェフと藤井景太支配人を中心にしたスタッフは、チームワークも抜群。



左・「嘉門～慶～」コースから。皮目の色も美しい金目鯛に貝などのソースを添えた、春らしい寿ぎの一皿。上・目の前の鉄板で焼き上げられるお肉の香りのなんと香ばしいこと！「上質な肉は、きめの細かい焼き目がつくんですよ」と紀野シェフ。