

帝国ホテルの

THE IMPERIAL CUISINE PREMIUM JOURNAL

美味通信

取材・編集 by **家庭画報**



ワインと美食を楽しむ特別なひととき

IMPERIAL HOTEL TOKYO | RESTAURANTS & BARS

CHRISTMAS NOVEMBER-DECEMBER 2019

帝国ホテル 東京 レストラン&バー

特別編集号 Vol.3

現地取材

帝国ホテル東京のシェフソムリエが ほれ込んだ勝沼醸造の白ワイン

爽やかな酸味と
余韻の長さが決め手です



勝沼醸造の熟成貯蔵庫にて。「ブレンドで重視するのは酸と香りのバランスです」と伊藤ソムリエ。最高のバランスを見極めるために、数え切れないほどの組み合わせパターンで試飲を繰り返しました。

ソムリエ支配人
伊藤靖彦 いう・やすひこ

1970年生まれ。1991年帝国ホテル入社。レストランウェイターを経て2000年よりソムリエ配属。2005年スペインワインコンテスト優勝。2010年スペインのスパークリングワイン、カヴァの振興に貢献した人物に与えられるカヴァ騎士号を叙任。

【表紙の写真】「ほんのり火を入れた鱒 レタスの優しいソースとリンゴ」。帝国ホテルオリジナル白ワイン「峡東」とのマリアージュを楽しみたい逸品です。詳しくはP.5をご覧ください。

造り手との密な関係により、唯一

無二の白ワインが生まれます



去る7月上旬、山梨県甲州市の「勝沼醸造」で帝国ホテルオリジナルブレンドワインの最終ブレンドの様子を取材するために、現地を訪れました。

2015年、帝国ホテル開業125年を記念して勝沼醸造の様々な樽で熟成した白ワインをソムリエがブレンドし、「峡東」を発売。以来、毎年完売するベストセラーで、今年も伊藤ソムリエ支配人が勝沼醸造に赴き、様々な原酒をテイスティング、幾通りもの比率を、時間をかけて検証しました。

「ブレンドで大事なことは、醸造家と対話を重ねること。勝沼醸造はそれができる造り手です。日本の迎賓館として誕生したホテルから、日本固有の甲州種を使ったワインを広められるのは誇らしいこと」と伊藤氏は話します。

勝沼醸造は家族経営のワイナリー。現場は今、三兄弟で切り盛りしているのでもっとたりです。右から勝沼醸造専務取締役の有賀裕剛氏、帝国ホテルソムリエ 田中雅洋氏、同ソムリエ支配人伊藤靖彦氏、勝沼醸造製造部の有賀翔氏、同営業部の有賀淳氏。

まずは醸造家、そしてソムリエがテイスティング



伊藤ソムリエ支配人を中心に、味を見極めながらテイスティングシートに書き込んでいきます。



フランス・ブルゴーニュで得た感性を甲州に注ぎ込む若き醸造家、有賀裕剛さんが吟味します。

What is KATSUNUMA WINERY? 勝沼醸造とは?

甲州で80年以上続く老舗ワイナリーです

1937年創業。日本古来のワイン用ブドウ種である「甲州」に特化し、勝沼の地で土作りからこだわり、いいブドウからいいワインを世界に届けるワイナリーとして、トップクラスを誇ります。2003年に国際ワインコンテストで辛口甲州ワインとして入賞。



山梨県甲州市勝沼町下岩崎371 ☎553-44-0069

www.katsunuma-winery.com

※貯蔵庫の見学や試飲ができるツアーも開催しています。時間や料金はお問い合わせください。

ラ Brasserie

La Brasserie

「峡東」特有の爽やかな酸味と
鱒の旨味が絶妙にマリアージュ



ほんのり火を入れた鱒
レタスの優しいソースとリンゴ

表紙にも掲載している、「峡東 2018」に合わせた
一皿。ビーツと一緒にマリネした鱒は目にも
鮮やかなローズピンク色に染まり、ほんのり
とした酸味が鱒の旨味と絶妙に調和しています。
「峡東」のもつ柑橘系の酸味とのマリアージュは、
鱒の旨味を引き立てます。¥2,500。11:30～14:
30(L.O.)、17:30～21:30(L.O.)

帝国ホテルオリジナルブレンデッド白ワイン
「峡東」について
詳しく解説します

1 名前の由来は?
ブレンドに用いる原酒ワインの畑が山梨県国中地
方の峡東地区にあることから名づけられました。

2 ブドウの品種は?
「甲州」という日本固有のブドウ。
約800年前から存在する品種です。

3 産地は?
品種名でもある山梨県甲州市。盆地気候
でブドウとワイン作りに適した土地です。

4 造り方は?
ステンレス容器で9か月寝かせた原酒とフレンチオ
ークの樽で寝かせた原酒をブレンドしています。

5 合う料理は?
柑橘系の酸味を合わせたい料理や、和
の出汁を効かせた料理によく合います。

峡東 2018

今年で5回目のヴィンテージとなる
「峡東 2018」は、柑橘系とハーブの
爽やかな香りですっきりとした酸味
のライトなボディに仕上がりました。
写真左は伊藤ソムリエ支配人のテイ
スティングシート。ホテル開業日の
11月3日(日・祝)から数量限定で発
売します。各レストラン・バーでは
ボトル¥12,650、グラス¥2,530。ホ
テルショップ「ガルガンチュワ」で
も購入できます。



“ 肉に関して、
村野シェフに100%の
信頼を置いています

— 神谷 望 嘉門シェフ —

“ 「ブッチャー」という
セクションがあることは
帝国ホテルの誇りです

— 村野哲司 ブッチャーシェフ —

「手の平で触って脂が溶けるのが良い肉」とサーロインを見ながら話す村野シェフ。肉の仕入れから管理を専門に行うのがブッチャーです。帝国ホテルは専任のブッチャーセクションを置く日本唯一ともいえます。サシの量、断面の大小などを厳選し、仕入れた肉はエイジングルームへ。2°C以下に保たれた部屋で7~10日程熟成させ、一番の食べ頃を村野シェフが判断します。

嘉門シェフ 神谷 望 かみや・ほまれ(左)

1970年生まれ。1990年帝国ホテル入社後、宴会、レストランなどを経て2009年より「嘉門」でスーシェフ、シェフを歴任。

ブッチャーシェフ 村野哲司 むらの・てつじ(右)

1972年生まれ。1993年帝国ホテル入社後、約20年間にわたり宴会、レストラン、センターキッチンなどを経て2011年よりブッチャーへ。2012年よりブッチャーシェフに就任。



嘉門の特別感は
鉄板焼だけに
とどまりません



フランス料理由来のセンスが光る繊細な前菜

帝国ホテルのシェフは皆、フランス料理のシェフなので「嘉門」の前菜も、センスと技巧が光ります。写真は秋のコースから「オマール海老のカルパッチョの吹き寄せ オンエトラキヤビアのクリーム 滑らかなけんちんのジュレ」。

食後はデザートコーナーでお好きにだけ

19世紀の英国人デザイナー ウィリアム・モリスの壁紙を用いたクラシックモダンな特別室へ。写真は右から季節のフルーツ盛り合わせ、チョコレートのみース、抹茶のクリーム。他計6種から自由に召し上がっていただけます。



鉄板焼 嘉門

Kamon

特撰和牛のフィステーキ

ほどよくサシの入った和牛をミディアムレアで。とろけるほど柔らかく、肉汁がじゅわーっと広がる口福極まる味わいです。牛肉の内部に旨味を閉じ込めるため、焼いた時間だけ休ませ、水分量を瞬時に見極め、焼き方、切り方を判断するのが「嘉門」流です。シェフの特撰メニュー「嘉門」¥28,600。

特別な日は、厳選素材の
優美な料理ライブへ



Wine List
この秋のおすすめワイン

— フィステーキには —
シャトー マルテ
レゼルヴ ドゥ ファミーユ
ボルドー産のメルローで、ブラックベリーの香りとほどよい渋みがフィレ肉の甘みに合います。
グラス¥2,090

— 前菜には —
峡東 2018

甲州ブドウの柔らかい味わいが、和の出汁と里芋やゴボウなど根菜の優しい味によく合います。
グラス¥2,530

ワインといえば合わせたいのはやはりお肉。ここで見逃せないダイニングは鉄板焼「嘉門」です。和魂洋才をコンセプトに掲げる同店のスペシャリテは、フランス料理出身のシェフによって焼き上げられる和牛のステーキ。目の前で練り広げられる料理ライブは、まさにここぞという日にぴったりです。

鉄板焼の要である上質な肉に欠かせないのは、仕入れ・管理を専門に行う「ブッチャー」セクションです。嘉門の神谷望シェフとブッチャーの村野哲司シェフの阿吽の呼吸で、全国各地の肉を厳選し決めていきます。

牛肉とワインは、それぞれの脂身とタンニンが合わさることで、ワインの果実味が出て、最高のマリナーージュになるといいます。ホテルの鉄板焼レストランだからこそ、至高のマリナーージュ体験ができること間違いありません。



メバチ鮓のステーキと
ブエナ ヴィスタ ピノ・ノワール

ステーキの豪快さとは一転、海老や彩り豊かな野菜と共に盛りつけた健康志向なBentoスタイル。「ピノ・ノワール特有のイチゴやラズベリーの香り、優しいタンニンが、ロゼ色に焼いた鮓によく合います」と伊藤ソムリエ支配人。メバチ鮓のステーキ¥3,300、ブエナ ヴィスタ グラス¥1,530、ボトル¥7,650。



杉本料理長と伊藤ソムリエ
支配人がおすすすめする
ワイン。ペアリング



Tボーンステーキと
ウッドランズ シラーズ

Tボーンとはサーロイン、フィレがついた大きな塊肉のことです。伊藤ソムリエ支配人いわく、「豪州産シラー種のジュシーなタンニンが肉の脂身と調和して旨味を引き立てます」。Tボーンステーキ¥6,300、骨付き600g。2人前。ウッドランズ グラス¥1,360、ボトル¥6,800。



第14代東京料理長
杉本 雄 すぎもと・ゆう

1980年生まれ。1999年に帝国ホテル入社後、渡仏。2006年パリへ。ホテル ル・ムーリスでヤニック・アレノ、アラン・デュカスといった名料理人の元でシェフを務めた後、2017年に帰国し、帝国ホテルへ。

ふた味がう
秋のステーキ&グリル

ボリュームと迫力のあるステーキもソムリエセレクトの骨格のある赤ワインも一度にふたつを叶えるのはパークサイドダイナーでのステーキ&グリルフェア。ブッチャーシェフ厳選の初登場Tボーンステーキはフィレとサーロインの両方をお楽しみいただけます。

杉本 雄

この秋冬、「パークサイドダイナー」では杉本料理長によるグリル料理が初登場します。みゆき通りに面した窓から光が差し込む、明るく開放的な空間は、カウンター席、広くゆったりとしたベンチシート、窓側のラウンドシートなど、肩肘張らず気ままに楽しめる帝国ホテル流ダイナー。そこでお届けするのは、ブッチャー厳選のアメリカンスタイルのボリュームたっぷり骨付きステーキ。ペアリングしたいのは、カリフォルニアやオーストラリアといったニューワールドで造られた赤ワインです。

ワイン片手にご家族やご友人達と賑やかに囲むテーブルでのひとときは、きつと心温まる時間になることでしょう。

ワインと楽しむ
杉本料理長の
スペシヤリテ

今年4月に就任した杉本料理長によるステーキ&グリルフェアが開かれます。なかでも注目の3品と、ペアリングにおすすめのワインをご紹介します。

トマホークステーキ
ポムマケールと
オニオンスライスを添えて

ネイティブアメリカンが使う斧の形に似ていることからその名がつく「トマホークステーキ」。肩ロースとサーロインの中間に位置するリブアイを使った、豪快な赤身肉のステーキです。アンガス産牛肉の旨味を存分に楽しむために、味付けはフルール・ド・セル(天然の海塩)とマスタードのみで。骨付き約1.2kg。2~3人前。¥15,000。要予約。1日5組限定。

豪快な赤身肉には
カリフォルニアワインも
よく合います

パークサイドダイナー

Parkside Diner

特別な日がぐんと盛り上がる

帝国ホテルダイニングでは、お子様からご年配の方まで、どなたの心も満たす美味時間を約束し

このダイニングのこの一皿

ます。ご家族で集まる“ここぞという日”を、忘れられないひとときに変える一皿をご紹介します。

— 本館17階 —

The Imperial Lounge Aqua

東京の秋のうつろいを楽しむなら



インペリアルラウンジ アクアの「オータムアフタヌーンティー」

秋の食材をふんだんに使った三段式アフタヌーンティー。本館17階から望む日比谷公園の秋の景色と一緒にゆったりとしたひとときを。¥4,950。

11月1日(金)～30日(土)
11:30～18:00(L.O.) ☎3-3539-8186

— 本館17階 —

The Imperial Viking Sal

ブフェで北欧旅気分なら



インペリアルバイキング サールの「フィンランドフェア」

「ホテル カンプ」のシェフ監修のもと、フィンランドを代表する料理やスイーツ約10種類を含めたブフェ。ハーブを使った北欧ならではの逸品は必食です。

11月8日(金)～30日(土)
営業時間、料金はお問い合わせください。☎3-3539-8187

— 本館17階 —

Kamon

秋の味覚をライブで楽しむなら



鉄板焼 嘉門の「秋の特撰メニュー『嘉門』」

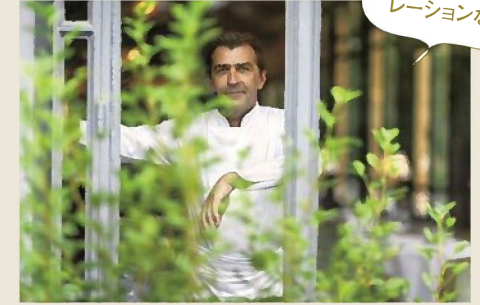
P.6・7でもご紹介している、目にも贅沢な鉄板焼。和牛はもちろん、セブ茸、和栗、秋トリュフなど秋ならではの食材を存分に楽しめるコース料理です。¥28,600。

12月19日(木)まで
17:30～21:30(L.O.) ☎3-3539-8116

— 本館中2階 —

Les Saisons

夢のコラボレーションなら



レセゾンの「ヤニック・アレノ スペシャルデイズ」

ミシュラン合計8つの星を持つ巨匠ヤニック・アレノ氏を迎え、杉本東京料理長と、レセゾン ヴォワザンシェフとの美食の饗宴を含む4日間限定の美食企画。

11月26日(火)～29日(金) ※29日(金)は3人の饗宴
料金など詳しくはお問い合わせください。☎3-3539-8087

— 本館1階ロビー —

The Rendez-Vous Lounge & Bar

秋の王道スイーツなら



ランデブーラウンジ・バーの「和栗のモンブラン」

熊本県の栗農家に特注した和栗100%の蒸し栗のベースに、弾力性のあるスポンジを用いた人気ベストリーです。¥2,500(コーヒーまたは紅茶付)。

11月30日(土)まで
11:00～22:30(L.O.) ☎3-3539-8046

— 本館1階 —

Parkside Diner

コミック『ピーナッツ』を美味しく楽しむなら



パークサイドダイナーの「料理長スヌーピーのレストランプラン 7th Story」

帝国ホテルオリジナルの料理長スヌーピーとテーブルを開む、ご家族連れに人気のプランです。第7弾のテーマは「キャンブ」。大人¥8,000、お子様(4歳～12歳)¥5,000。

2020年3月31日(火)まで 席数、曜日限定・要予約。
詳しくはお問い合わせください。☎3-3539-8046

— タワー館地下1階 —

La Brasserie

北欧テイストのブラスリーなら



ラ ブラスリーの「ホテル カンプフェア」

日本・フィンランド外交関係樹立100周年を記念して、首都ヘルシンキの名門ホテル「ホテル カンプ」よりシェフを招聘。同ホテル内「ブラスリー・キャンブ」コース¥8,800。

11月7日(木)～9日(土)
11:30～14:30(L.O.)、17:30～21:30(L.O.) ☎3-3539-8073

— 本館中2階 —

Old Imperial Bar

季節をカクテルで味わうなら



オールドインペリアルバーの「季節のカクテル」

月替わりの創作カクテル。11月は富有柿を使った「晩秋」(写真)¥2,420、12月はシャンパンと苺の「Joulupukin Lahja(ヨウルプッキ ラヤ～サンタの贈り物～)」¥3,300。

11月1日(金)～12月31日(火)
11:30～24:00(L.O.) ☎3-3539-8088

INFORMATION

Restaurant レストラン



本館中2階
フランス料理 レゼゾン
朝食 7:00~10:00 (L.O.)
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~22:00 (L.O.)
☎03-3539-8087



タワー館地下1階
**トラディショナルダイニング
ラ プラスリー**
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)
☎03-3539-8073



本館17階
鉄板焼 嘉門
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)
☎03-3539-8116



本館17階
**ブフェレストラン
インペリアルバイキング サール**
朝食 7:00~9:30 (L.O.)
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 17:30~21:30 (L.O.)
※土日祝は17:00~
☎03-3539-8187



本館1階
**オールデイダイニング
パークサイドダイナー**
6:00~23:00 (L.O.)
☎03-3539-8046

Bar & Lounge バー・ラウンジ



本館中2階
オールドインペリアルバー
11:30~24:00 (L.O.)
☎03-3539-8088



本館17階
インペリアルラウンジ アクア
11:30~24:00 (L.O.)
※平日前の休日は22:00まで
☎03-3539-8186



本館1階正面ロビー
ランデブールラウンジ・バー
ラウンジ 9:00~22:30 (L.O.)
バー 11:00~25:00 (L.O.)
☎03-3539-8045

Hotel Shop ホテルショップ



本館1階
ガルガンチュフ
8:00~20:00
☎03-3539-8086



帝国ホテル
東京

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
TEL: 03-3504-1111(代表) 03-3591-7872(レストラン案内)
<https://www.imperialhotel.co.jp>



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

edit/KATEIGAHO

次号は12月末に新春1-2月号として発行いたします。

おかげさまで
帝国ホテルは
2019年11月3日より
開業130周年期間を
迎えます