



日比谷の中のパリ、「ラ  
ブラスリー」で  
フランスを味わう

ラブラスリー  
La Brasserie

## 「ラブラスリー」がパワーアップしてオープン

「いちほのタルタル」、「国産牛のペッパーステーキ」などのメイン料理はシンプルな盛り付けで供されるので、サイドメニューのサラダやココット類は好みや人数に合わせてオーダーを。黒板には「本日のおすすめ」も。形式にとらわれることなく、本場・フランススタイルのブラスリー料理をお楽しみいただけます。

アラカルト1200円～、ランチ(プリフィックス) 2500円～、  
ディナー(プリフィックス) 6000円～ 火曜～土曜11時  
30分～14時30分、17時～21時30分 日曜11時30分～20  
時 ※月曜定休(月曜祝日の場合営業、翌火曜休み)  
ラブラスリー ☎03(3539)8073

1983年のオープンから愛され続ける「ラブラスリー」が、ついにリニューアルオープンします。深紅のソファにシャンデリア、ミュシャの壁画に彩られたエレガントなアールヌーボーの空間はそのまま。フランス・パリのブラスリーさながらに、カジュアルに賑やかに料理を楽しんでいたという、メニューを一新しました。日替わりのテリリーヌ5種を始め、肉や魚のメイン料理、蒸し野菜・ポムフリットといった付け合わせなどを、お好みで組み合わせられる形でご用意しています。シヤリアピンスステーキやコンソメスープなど、伝統のメニューも健在。セレクトに迷ったら、気軽にギヤルソンにご相談を。「カジュアルに食卓を囲むことで生まれる豊かな時間は、かけがえないものです。改めてそれを発信していければ」(杉本東京料理長)。

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>

詳しい情報は、「帝国ホテルの美味通信」  
WEB版をご覧ください ●レストラン予約も可能です



# 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&amp;バー

タブロイド版 Vol.6

神楽坂 石かわ×帝国ホテル 東京



帝国ホテル 寅黒

Imperial Hotel Torakuro

## 帝国ホテルの直営日本料理店オープン

ある日のコース料理から「伊勢海老昆布メ 出汁ジュレ」。軽く昆布メした伊勢海老にだし酢のジュレをかけた一品は、かみしめるほどに伊勢海老の旨みが広がります。厳選した食材の魅力を最大限に引き出した旬の料理で構成される、おまかせのコース。かつて帝国ホテルにあったレストラン「フォンテンブロー」で使われていた金の器なども登場予定です。

ディナー3万3000円～ 17時～22時

※日曜・月曜・祝日定休(月曜が祝日の場合、日曜営業)

要予約 帝国ホテル 寅黒 ☎03(3539)8224

2021年秋、帝国ホテル 東京の直営店として、日本料理店が開業します。タワー館地下一階、白木のカウンターも際立つその店の名は、「帝国ホテル 寅黒」。ミシュランの三つ星に輝く「神楽坂「石かわ」を始め、「虎白」など錚々たる店を率いる石川秀樹氏をパートナーに迎え、一大プロジェクトが幕を開けました。杉本 雄東京料理長も「本質を引き出し美味を突き詰める。エッジのきいた石川料理長一門の姿勢にはかねてより大きな共感を覚えていました」と熱い期待を語ります。カウンターに立つのは、旬の食材を吟味し、追求し、研ぎ、磨く。料理もサービスも一切妥協なし。という石かわイズムの申し子・鷹見将志氏。東京が誇る三つ星料理と帝国ホテルが130年余り培ってきたフランス料理が溶けあひ、どのような美味しい化学反応を起こすのか、目が離せません。

# Hotel Bar



1. 蛸柔らか煮 木の芽オイル掛け
2. 甘鯛松笠フライ
3. しおメ鯛燻製
4. キッシュ
5. 生ハムのスライス  
いろいろ茸のマリネ
6. ミモザ
7. 海老すり身揚 生姜餡
8. エビージョ
9. ロッシーニ風串カツ  
サステナブル・ソルト

## 和洋の料理とお酒を 気軽に楽しめる “ホテルバル”が NEWオープン!

華やかな魅惑のプラスリー、  
そして旬を映す珠玉の日本料理店。  
一気に賑やかになるタワー館地下1階、  
新たなバルにも注目です。



虎白店主 小泉 翔 代表 小泉 翔 石かわグループ 代表 石川 秀樹 帝国ホテル 東京 料理長 杉本 雄 帝国ホテル 賓黒 調理責任者 鷹見 将志

タワー館地下1階のビッグニュースは、まだ続きます。「ラプラスリー」、「帝国ホテル 賓黒」とも、それぞれの店舗の横に「バル」を併設！ 帝国ホテルのフランス料理と石かわグループ仕込みの日本料理が気軽にいただける、夢のスポットの誕生です。

どちらのバルに入店しても、メニューは共通。QRコードを読み取って、料理やドリンクをオーダー、注文ごとにその場で決済するシステムです。料理、ドリンクとも、メニューは3つの価格帯（800円/1500円/2400円）にカテゴリーズ。和洋合わせておよそ30種が併記された「冷菜」「温菜」の

メニューは、見ているだけでも思わず顔がほころぶラインナップです。和洋の串揚げを食べ比べてみる？ テリースに日本酒を合わせてみる？ 最後はちょっといい赤ワインで締めようかしら。ここでしか体験できない味の競演、シームレスな組み合わせに思わずワクワク。美食心が刺激されること、間違いありません。

短時間でもそのエッセンスをきゅっと味わえるので、待ち合わせやお仕事帰り、アフターシアターにもぴったり。TPOに合わせて、思う存分お楽しみください。



### PICK UP!

#### 本館17階 | インペリアルラウンジ アクア 新年を寿ぐ 杉本東京料理長のスペシャリテ BENTO 2022

2022年、新しい年の美味の始まりを、口福尽くしの“BENTO”で迎えてみてはいかがでしょうか。1月は、杉本東京料理長が手掛けるフランス料理をベースにした至高の美味が、存分に楽しめます。3段の木箱の中に並んでいるのは、前菜代わりの黒豆とフォワグラ、ガレ・ド・キャヴィア、鮭のミキエイなど、ハレの季節にふさわしいお料理ばかり。メインの国産牛のローストを中心にしたコース風のメニューですが、「フォークなどを使わずに、ご自分の手で召し上がるからこそその美味しさも感じていただきたい」（杉本東京料理長）、ケールがたっぷり入ったトルティーヤ、揚げたてのプロシエット3種もお目見えます。締めくくりのデザート、新作の“モンブラン2022”も頬が落ちるような福々しい味わい。

1万8000円 2022年1月1日(土・祝)～31日(月) 12時～17時  
昼・夜各10食限定、前日15時までの事前予約制  
インペリアルラウンジ アクア ☎03(3539)8186

### 新しい食の 立ち寄りスポット “ホテルバル”

ミシュラン三つ星の「神楽坂 石かわ」「虎白」を率いる石かわグループと、杉本東京料理長の和洋の味が小皿料理で楽しめる、ホテル初のバル。予約なしで気軽にご利用可能です。数量限定のお得な「サブスクリプションサービス」にもご注目ください。

料理・ドリンクいずれも800円～  
火曜～土曜 17時～22時  
日曜・祝日 11時30分～20時  
※月曜定休(月曜が祝日の場合は営業、翌火曜休み)  
※日曜・祝日はフランス料理のみの提供  
☎03(3539)8073



### フランス料理の楽しさを 小皿バル料理にぎゅっと詰めて

右・ラ プラスリーのバルカウンターには、本日おすすめの冷菜も。「サステナブルな精神が息づくメニューも加えています」（杉本東京料理長）。上・自慢のテリースは、伝統の“パテ・ド・カンパーニュ”や彩り野菜たっぷりのテリースなどが日替わりで。

