

# 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.9

伝統と革新が息づく  
日本料理の「帝国ホテル 寅黒」へ



帝国ホテル 寅黒

Imperial Hotel Torakuro

2021年11月に大きくリニューアルされたタワー館地下1階。なかでも、帝国ホテル直営の日本料理店である「帝国ホテル 寅黒」は、今までのホテルレストランとはひと味違う食のエクスペリエンスができると話題を集めています。料理は「神楽坂 石かわ」、「虎白」など東京の和食シーンをリードし続けている石かわグループで修業を積んだ鷹見将志さんを調理責任者に迎え、帝国ホテルの「伝統と革新」の心を大切に積み続ける、ホテルらしいチャレンジです。

店内は大きなカウンターが設けられた、いわば割烹スタイル。旬の食材を使った一皿一皿が、お客さまの目の前で次々に仕上げられていきます。「目や音、香りでもお料理を楽しんでいただきたい」と、鷹見さん。正統的な日本料理を軸に置きながらも、フカヒレやキャビアを使ったり、アクセントに花椒や柑橘のジュレを取り入れたりと発想は自由自在。真摯な姿勢で美味を追求する“石かわ”イズムあふれる料理にはまた、「伝統と革新」の精神も深く息づいています。

## 四季の美味を五感で味わう 帝国ホテル 寅黒

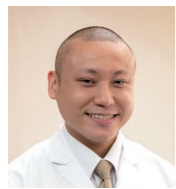
前菜から始まるおまかせコースは全部で10品前後。写真は春のコースから、橙ジュレやうるいなどをあしらった冷製の「牛しゃぶ」。出汁にさっとぐらせた近江牛が実にふくよかな味わいです。献立はおよそ2か月ごとに変更。

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、翌火曜休み)  
要予約 ☎03(3539)8224

# Imperial Hotel Torakuro

## 初めての春を迎えた 話題のお店を徹底紹介! 帝国ホテル 寅黒

ホテルの地下にありながら、  
割烹らしいライブ感のあるヴィヴィッドな  
おもてなしが楽しめる「帝国ホテル 寅黒」。  
初めての季節を迎えたある日の献立から、  
その魅力を探ります。



帝国ホテル 寅黒  
調理責任者  
鷹見将志

栃木県出身。

6年連続ミシュラン三つ星に輝く  
東京・神楽坂「虎白」を経て、  
2021年「帝国ホテル 寅黒」  
開業と同時に調理責任者に就任。



3



4



5



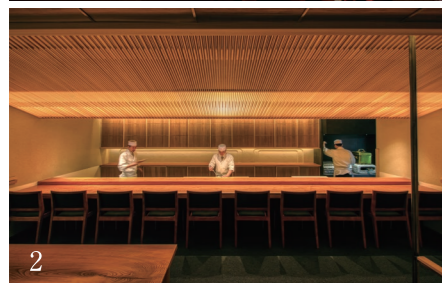
6



7



1



2

季節のしつらいがされた待合を抜けて店内に入ると、目に飛び込んでくるのはどっしりとしたカウンター、そしてその向こうには、きびきびと働く料理人の姿が。カウンターの奥では炭に赤々と火が熾り、季節の食材も準備万端整っている様子。これだけでもう美味への期待が高まるというものです。「初めて訪れる日本料理店、またホテルの中のお店ということでハードルを高く感じながら足を運ばれたお客さまでも、この温かい雰囲気一気に心の距離が縮まるようです」(堤聖二支配人)。目の前で料理が仕上がるライブ感はやはり格別。炭火を使った一品で客席はさらに盛り上がります。

「太刀魚に炭をあてて香りをつけたり、届きたての筍を焼いたり。演出だけではなく、炭火は料理に奥行きを与えてくれる大事なアイテムです。私たちの使命は、何よりお客さまに喜んでいただくこと。大将(「神楽坂 石かわ」の石川英樹さん)や「虎白」の小泉料理長が大切にしているその気持ちそのままに、日々料理に向き合っています」(鷹見さん)。フカヒレの食感、胡麻のクリーミーさと香りが次々と口の中で広がるスペシャリテの椀「フカヒレ胡麻豆腐」もそんな想いから生まれたもの。一口ごと、一皿ごとに美味しい気づきのある寅黒の料理に、心もお腹も驚掴みにされることでしょう。

1.カウンター席のほか、テーブル席、個室も。全24席。2.ナチュラルな木のトーンでまとめられた店内。3.ある日のコースから「フカヒレ胡麻豆腐」のお椀。生の胡麻で練り上げた生地に出汁で味を含めたフカヒレを加え、椀だねに。フカヒレは鷹見さんが得意とする食材の一つ。4.お造りは「太刀魚、生雲丹」。ときにはキャビアを組み合わせるなど遊び心を発揮できる一皿。5.お造りの太刀魚は薬でいぶしてから皮目に炭を当てることでふわっと仕上げ、脂の旨みも際立たせる。6.焼き物は「のどぐろの西京焼き」。花椒を加えたふき味噌も絶妙。7.「レゼゾン」のメニューからヒントを得たというデザートは「ヴァン・ジョースのアイスクリーム」。グリュイエールチーズのせんべいと、あまおうのソースで。

### PICK UP!

タワー館地下1階 | ホテルバル  
新メニューも登場!  
名物料理も気軽にどうぞ

「帝国ホテル 寅黒」、そして向かいの「ラ プラスリー」提供のバルメニューが楽しめる「ホテルバル」。春からは麻辣醬を添えた「串揚げ各種」のほか、石かわグループ「虎白」の名物料理「虎白麵 トリュフソースかけ」などもオンメニュー。海老真薯や穴子炭焼きといった人気アイテムも見逃せません。待ち合わせや0次会だけでなく、腰を据えてゆっくりと過ごすのもおすすめです。

料理・ドリンク共に990円～(消費税・サービス料込み) 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・祝日は洋メニューのみ提供 ☎03(3539)8073(ラ プラスリー直通)



上・左からアスパラガス、ハンバーグ、桜ます、牛ホホの串揚げ(1本990円～)。右・葛粉ベースの麵をホワイトソースでいただく「虎白麵」(2830円)。





## ハワイを味わう「ハレクラニフェア2022」開催 パークサイドダイナー

日比谷にいながらにしてハワイの名門ホテル「ハレクラニ」の味を楽しめるフェアが今年も開催されます。このフェアのために、「ハレクラニ」パンケット・イベントシェフのシェイデン サトウ氏が考案した新メニュー4品が登場。今はまだ遠いハワイに思いを馳せながら、南国の香りあふれる一皿をお召し上がりください。

5月1日(日)～6月30日(木) 11時～21時30分(L.O.)

☎03(3539)8046

### アヒと海老のシーフードバーガー リコイチリマヨネーズのソース

タロイモを練りこんだ紫色のパンズに、マグロ(アヒ)と海老、アボカド入りのマイルドなシーフードパテを挟んで、フルーティなソースが、全体をピリッと引き締めます。3900円。

### ハワイアン ルアウ ココナッツジンジャー風味の マッシュポテトを添えて

ルアウ(宴)で供される豚肉料理にインスパイアされた華やかな温前菜。カルアポークの塩漬けをほぐしてから筒状に整え、表面をグリル。ビールの進む味わいです。3000円。

## 季節の新品も続々登場のホテルショップ

### 「ガルガンチュウ」

焼き菓子から冷凍食品まで、ギフトアイテムが並ぶ“カドー”。ベーカリーや量り売りの惣菜が並ぶ“エビスリー”。そして、美しいマカロンやショコラなどに彩られた“パティスリー”と、3つのエリアに拡大され、ますます魅力が増した「ガルガンチュウ」。季節を映した鮮やかな新作も並び始めました。大切な方への贈り物に、自分へのご褒美に。ここでしか出会えない美味をぜひ。

10時～19時 ☎03(3539)8086



### グリルサラダ/ アスパラガス/ グレープフルーツ

グリーンアスパラガスとインゲン豆をグリルし、グレープフルーツや生ハムをあしらいました。オリジナルのフレーバーソルト「サステナブルソルト[柑橘]」が、グリル野菜の風味を際立たせます。(100g1300円/エビスリー)

### アグリューム

フランス語で柑橘の意を持つ名の通り、シロップ漬けにした旬の柑橘5種が主役。バターを効かせたリッチな風味のブリオッシュフィユテ生地に、たっぷりとのせています。ボリュームにも大満足。(830円/エビスリー)



上・「エビスリー」は、種類豊富で贅沢なごちそうをテイクアウトできるエリア。  
下・帝国ホテルプラザ 東京1階のショップは、劇場や映画館帰りのお買い物にも便利。