

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.7

心も身体も幸せになるアフタヌーンティー

インペリアルラウンジ アクア

Imperial Lounge Aqua

シュークリームにプチハンバーガー、そして彩り鮮やかなサラダ。お馴染みに見えますが、並んでいるのは実は“見て健康、食べて健康”にこだわって考え抜かれた粒ぞろいのアイテムばかり。この冬開催される「IMPERIAL WELLNESS STYLE」に因んで登場するアフタヌーンティーは、全体に和を意識した優しい味わい。動物性脂肪はなるべく控え、ココナッツオイル主体のヴィーガンバターや米粉、豆乳などを積極的に使用しています。上段のスイーツは全

てが“グルテンフリー”。いずれも軽やかながら満足感のあるテイストばかりです。中段のサラダは、ドレッシング代わりのスープも含めて約40種の野菜が入っていると小ぶりながらも頼もしき一品。海藻にのった胡麻豆腐のしんびき粉揚げや味噌風味のミニカツバーガーといった、この機会ならではのメニューが賑やかな下段も見逃せません。各部門のシェフが総力を結集してウェルネスを探究したその成果を、お気に入りのお茶とともに楽しみください。

アフタヌーンティー “Japanese Wellness”

従来のアフタヌーンティーの枠にとらわれない、新機軸のヘルシーメニューが全12種類。浮島や最中、ちんすこうなど、和菓子をヒントにしたスイーツも。ギルトフリーで食べ応えもある、嬉しいラインナップです。

7150円 12月26日(日)～1月31日(月)
11時30分～18時(L.O.)
本館17階 インペリアルラウンジ アクア
☎03(3539)8186

和の心が息づく
アフタヌーンティー

表紙でご紹介した「アフタヌーンティー“JapaneseWellness”」から、嬉しいサプライズがちりばめられたアイテムの一部をピックアップ！

黒ごまシュークリーム

米粉と葛粉で作ったシュー生地には挟まれているのは、黒ごまのクリームと豆乳のクリーム。さっくりした生地と濃厚なごまの風味の相性が抜群です。



黒豆とかのこ豆のテ・ヴェール

抹茶と黒豆の組み合わせに和菓子を思わせる佇まい。米粉を主役にしたきび糖などを加えた、ふうわり風味のシフォン生地が印象的です。上には柚子が香る豆乳クリーム、葛粉のジュレを重ね、華やかに仕上げました。



IMPERIAL WELLNESS STYLE
心と身体に寄り添う
インペリアル
ウェルネススタイル

おいしく食べて、心も身体も軽やかにととのえる——。

この冬の「帝国ホテル 東京」は、カクテルからアフタヌーンティーまで、お疲れ気味なあなたを癒やす、ヘルスコンシャスなメニューが満載です。

海老の胡麻豆腐
しんぴき粉揚げ
カツオとオマールのジュレ

本葛粉に小海老を加え、丁寧に丁寧に練り上げて火を通した胡麻豆腐。しんぴき粉をまとわせてさっと揚げ、ミネラル豊富な3色の海藻の上にあしらいました。オマールのジュレとカツオ出汁を合わせたジュレが、リッチな風味を作り出します。



きなこかぼちゃのケーキサレチーズのお団子を飾って

かぼちゃときなこ、もち米などで焼き上げた小さなケーキサレは、もちもち食感が魅力。黒蜜が穏やかな甘さをプラスします。揚げた蕎麦に刺さっているのは白玉……ではなく、愛らしきモッツアレラチーズ。



最中さんど
ナッツのプラリネ/
クリームチーズ

良質な油を含むナッツもウェルネスメニューには欠かせない存在。カシューナッツのプラリネとクリームチーズのハーモニーをお楽しみに。もち粉で作った最中の皮も香ばしく、一口でいただくのが惜しいほど。



目にも嬉しい鮮やかなライスヌードルとサラダ
多様性新時代のデザート

パークサイドダイナー



エビや生ハム、苺やトマトで目にも嬉しいサラダは、苺・豆乳・ビネガーで作ったドレッシングで華やかな味わい。野菜たっぷりのライスヌードルは、牛をベースにした奥行きのあるスープと、もっちりとした麺の組み合わせが抜群。唐辛子系の

コンディメントを加え、味の変化をお楽しみください。渋沢栄一翁が愛したオートミールをフォンダンに仕立てたデザートには、フェアトレードのチョコレートを使用。動物由来の食材不使用の、多様性新時代に向けた一品です。

左・牛肉とエビのライスヌードル ライムの風味で 2700円
右・エビと生ハムのベリーサラダ 苺のビネグレット グレインブレッドを添えて 2900円 上・もっちりオートミールのフォンダン・ショコラ 1600円 1月11日(火)～2月28日(月) 11時～21時30分(L.O.) ☎03(3539)8046

美しくなれる!?!モクテル

ランデブーラウンジ・バー



「H.T.B.C.ドリンク」は、はちみつに豆乳とバナナ、ブルーベリーを合わせた和みの味わい。「ベリーファーム」はビタミンCを豊富に含む苺を、抗酸化作用も期待できるクランベリーなどと合わせた甘酸っぱいモクテル。どちらもコラーゲンがプラスされています。デザート代わりにしてもオススメ。

左・H.T.B.C.ドリンク 右・ベリーファーム 各1980円

12月26日(日)～2月28日(月)

11時～21時30分(L.O.) ☎03(3539)8045

フルーツフルなカクテル

オールドインペリアルバー



毎月のフルーツカクテルも人気のバーでは、スペシャルカクテル2品がお目見え。「ラヴィアンローズ」はスーパーフードとしても知られるザクロをフレッシュな状態で搾り、マスカットビネガーなどと合わせています。みかんと金柑に、はちみつかりん酒を加えた「ブリアン」は、心も身体も潤いそう。

左・1月のカクテル La Vie en Rose (ラヴィアンローズ) 右・2月のカクテル

Brilliant(ブリアン) 各2640円 月曜～木曜 16時～21時30分(L.O.)

金曜～日曜・祝日 11時30分～21時30分(L.O.) ☎03(3539)8088



NEWS!

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2021 日本チーム 準優勝!

パティシエコンクールの最高峰といわれる世界大会で準優勝した日本チーム。その一員である赤羽目健悟スーシェフが手掛ける「ジャルダン」は、受賞作をベースにアレンジした大胆な一皿です。ライム風味のミルクアイスの中に潜んでいるのは、苺のソルベ。ピスタチオのアイス、ベリーを模した爽やかなクーリー、香ばしいサブレ生地も素敵なアクセントを生み出しています。繊細で緻密な技が施された味わいをぜひ。

Jardin (ジャルダン) 3000円(コーヒーまたは紅茶付)
12月26日(日)~2月28日(月)
11時~21時30分(L.O.)
ランデブールラウンジ・バー
☎03(3539)8045

左・ランデブールラウンジ・バーで味わえる「ジャルダン」。上・準優勝の日本チーム(右・赤羽目スーシェフ)。下左・日本チームの“ピエスモンテ”(餡とチョコレートのオブジェ)。下右・赤羽目スーシェフ制作の“アントルメ・グラッセ”。

PICK UP!

ガルガンチュワ リニューアルオープン!

宝石のように美しいペストリーが並ぶパティスリー、種類も豊富な量り売りのデリカテッセン、熟練のシェフが焼き上げるベーカリー。50周年を迎えたホテルショップがこの冬生まれ変わります。ご自宅で気軽にホテルクオリティの美味をお楽しみください。

10時~19時 ☎03(3539)8086

右・12月1日(水)、本館1階から帝国ホテルプラザ 東京 1階に移転したガルガンチュワ。



季節のおいしい情報をお届けします SEASONAL INFORMATION



タワー館地下1階 ラプラスリー
**テリーヌ・トラディッション
~野菜~**

20種近くの野菜が入るテリーヌは「ウェルネス」な料理としてもご注目を。1日に推奨される野菜の摂取目標値の約4分の1がつまっています。

1500円 17時~20時30分(L.O.)
※月曜定休
☎03(3539)8073



本館中2階
レセゾン

トリュフメニュー

レセゾンの冬といえばトリュフ。シェフ ティエリー・ヴォワザンのスペシャリテを、ぜひご賞味ください。2月上旬まで。

ランチ 11時30分~13時30分(L.O.) ディナー 17時30分~20時(L.O.) ☎03(3539)8087

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



*「家庭画報」偶数月号でも「帝国ホテルの美味通信」を連載中です。ご注目ください。*営業時間や提供時間、定休日が変更になる場合がございます。最新情報はWEBをご確認ください。
*営業時間や食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。*料金はいずれも消費税込み、サービス料別となります。*時間はメニューのご提供時間です。

撮影/久間昌史 取材・文/露木朋子 デザイン/パーソウ 編集/吉原千紘