

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.5

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

英国式庭園を愛で、味わう口福の秋

杉本東京料理長が贈る “イングリッシュガーデン”アフタヌーンティー

上段は愛らしいスイーツ、中段や下段にはサンドイッチやコテージパイなど英国伝統のレシピをモダンな味わいでお届けするアフタヌーンティー。アッサムを始め厳選した紅茶で、本場・英国さながらの午後のひとときを（写真はティースタンド上段。提供する人数によって、盛り付けは変更される場合があります）。

7150円 9月1日(水)～10月31日(日) 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 ※「蓼科高原 パラクラ イングリッシュ ガーデン」入園券プレゼント。

イングリッシュガーデンは、英国に脈々と伝わる素敵な文化のひとつ。さりげなく手を入れた自慢のお庭は、英国の人々にとって社交の場であり、癒やしのスポットでもあります。この秋、帝国ホテル 東京にも小さな小さな英国式庭園が登場。それは本館17階「インペリアルラウンジ アクア」に訪れたお客さまのみが会うことができ、愛らしくも美味しいガーデンです。香り豊かな紅茶とともに供されるティースタンドには、花々やタータンチェックのマカロン、ユニオンジャックをあしらったレモンケーキなど、英国モチーフのアイテムがお目見え。抹茶とピスタチオでできた苺生も実にラブリです。「ガーデンらしいフローラルなテイストを大切にしたいアフタヌーンティーです」（杉本東京料理長）。秋の午後、優しい香りに癒やされてみては。

英国フェア2021 イングリッシュガーデンと アンティークに魅せられて インペリアルラウンジ アクア

帝国ホテル 東京に秋を告げる“英国フェア”。
“イングリッシュガーデン”をテーマにした
アフタヌーンティーだけではなく、19世紀の
貴婦人気分を味わえる特別な企画もご用意しています。

アフタヌーンティーが生まれたのは19世紀
ヴィクトリア時代の前半とされています。
当時の食事は一日に2回。その間にお茶と
焼き菓子などをいただいたことが始まりなの
とか。今回「インペリアルラウンジアクア」
では、その時代へのオマージュを込めた特
別なアフタヌーンティーをご用意しました。
英国文化に造詣の深い穂葉昭江さんのコレ
クションから、ヴィクトリア時代の銀器や
陶器をセレクト。美術館に展示されるよう
な気品あるアンティークで、実際にアフタ
ヌーンティーを味わっていただきます。手
に取ると、往時の器のデザインや質感の素
晴らしさが、より伝わってくることでしょ
う。杉本料理長が当時のスタイルから考案
した焼き菓子なども見逃せません。



貴重なアンティークに“触れる”体験も！

「銀のティーポットで淹れたお紅茶は、まろやかな味わいになると好まれる方も多いです」と穂葉さん。シルバーのティーセットはヴィクトリア時代中期のもの。ティーカップも同じ時代の英国・リッジウェイ製。英国らしいニッチなアイテム、銀のくるみ割りやぶどうの枝切りも手に取れるチャンスです。

監修：穂葉昭江さん

「穂葉アンティークジュエリー美術館」館長。アンティークジュエリー専門店「グレール」を経営する傍ら、文化活動に力を入れる。

ヴィクトリア朝アンティークで楽しむ アフタヌーンティーwithバトラー

英国・ヴィクトリア時代の銀器や陶器で楽しむ、唯一無二のアフタヌーンティー。サービスにはバトラーも付き、150年にわたるアフタヌーンティーの歴史を交えながら、アンティークシルバーに込められたストーリーなども解説してくれます。

2万5000円 9月6日(月)～10月27日(水)毎週月・火・水曜
※9月20日、22日を除く。 ※1日1組2～4名様限定。 ※8月26日(木)10時から電話予約開始。 ※インペリアルラウンジアクアバーコーナー指定席。
インペリアルラウンジ アクア ☎03(3539)8186



ケイ山田さん監修のガーデニング装飾にも注目！

期間中館内随所に、ケイ山田さんによるイングリッシュガーデンが登場します。杉本料理長は英国通の山田さんから、英国文化における庭園の考え方やバラクラ秘伝のレシピなどのレクチャーを受け、メニューを考案しました。



監修：ケイ山田さん

英国園芸研究家。1990年「蓼科高原バラクラ イングリッシュ ガーデン」開園。英国園芸のパイオニアとして、チェルシーフラワーショーのショーガーデン部門にて3度の受賞。日本における英国園芸の第一人者。





ヴォワザンシエフが
一皿に映し出す豊穡の秋

レセゾン

Les Saisons

シェフ ティエリー・ヴォワザンのガラディナー Prémices Automnales ~秋の収穫祭~

フリユイ・ルーージュを加えた山梨県の白味噌を鴨ロースに塗り、グリルした料理は、フローラルなマスカット・ベリーAに合わせて生まれた今回のスペシャリテ。9月17日（金）に開催されるガラディナーを皮切りに、9月下旬からのディナーコースにも随時登場予定です。

6万6000円、インベリアルクラブ会員6万1000円（特別ディナーコース、ペアリングドリンク込み、サービス料別）。※入店は17時30分~18時。

本館中2階 レセゾン ☎03(3539)8087

食欲の秋、豊穡の秋。帝国ホテル東京のメインダイニング「レセゾン」の秋は、農作物の実りに敬意を込めたスペシャルディナーから幕を開けます。「受け継がれる知恵や技、その丁寧な仕事ぶりには常にリスペクトの気持ちを持っていきます」とティエリー・ヴォワザンシエフ。「レセゾン」でも提供している帝国ホテルオリジナルブレンド「峡東」の醸造元である「勝沼醸造」を訪れたことも大きな契機となりました。先人の経験から生まれたぶどう棚、地元のおばあちゃん手作りの干し柿、近くの清流で遊ぶ鴨……。勝沼で過ごした時間から、ヴォワザンシエフが受けたインスピレーションはどんな一皿となって花開くのでしょうか。「勝沼醸造」のワインとのペアリングもお楽しみに。

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。

編集/家庭画報 撮影/hiromasa sasaki(インベリアルラウンジ アクア、レセゾン) 取材・文/露木朋子 デザイン/パーソウ

Les Saisons

実り豊かな秋を味わう レセゾン

料理人にとって、食材の生産地は料理へのヒントを与えてくれる大切な聖地。
ヴォワザンシェフの「勝沼醸造」への小さな旅を誌上プチレポート!



ソムリエ 李 哲三 レセゾン シェフ ティエリー・ヴォワザン メートルドテル 吉田 アントワンヌ

「日本固有の品種だからこそ、日本の風土やアイデンティティを大事にして甲州を育て続けた勝沼醸造。その姿は、私たち帝国ホテルと重なるところがあり、オリジナル白ワイン「**峡東**」の誕生に繋がりました」(李 哲三さん)。ヴォワザンシェフと李さん、吉田アントワンヌさんが揃って勝沼を訪れたのはこの夏のこと。フランスのワイン畑については豊富な知識を持つシェフも、山梨のぶどう畑の美しさ、そして人々の丁寧で真摯な仕事ぶりに新鮮な感動を覚えたといえます。現地ではワインを試飲しながら、その場でひらめいた料理をデッサン。生産地でうぶ声を上げたメニューに注目です。



勝沼醸造を訪ねて得たインスピレーションを形に

日本では地表近くの湿気を防ぐため、ぶどうは柵作りが一般的。勝沼で実り始めたぶどうに一つ一つ笠をかける日本ならではの作業・笠かけにも感動しきりのヴォワザンシェフ。畑の周辺に何が実るのかもしっかり確認しました。



秋の恵みが一堂に会する特別な夜に。



季節のおいしい情報をお届けします SEASONAL INFORMATION

PICK UP!



本館1階 ホテルショップ ガルガンチュワ 英国フェア

英国産のスティルトンチーズをのせて焼き上げた「ハンバーグステーキ スティルトンチーズ添え」は、ブルーチーズならではの濃厚な味わいと香りを楽しめる一品です。

9月1日(水)～10月31日(日)
☎03(3539)8086



本館1階 パークサイドダイナー ハレクラニフェア

残暑厳しい時期は、ハワイの風が恋しくなるもの。「真鯛のマカダミアナッツ衣焼き」など人気メニューをアレンジしてご用意します。

9月1日(水)～9月30日(木)
11時～20時(19時30分L.O.)
☎03(3539)8046



本館17階 インペリアルラウンジ アクア 秋のBENTO

海や山の秋の幸が満喫できる華やかな“BENTO”。和と洋のマリアージュをお楽しみに (1万3000円)。

9月1日(水)～11月30日(火)
11時30分～20時(最終入店18時)
前日15時までに要予約
☎03(3539)8186



本館1階 ランデブールラウンジ モンブラン ネオクラシック

杉本料理長が季節の果物で贈るデザート第6弾。洋栗と和栗を使った新作と伝統の名作、2種を食べ比べる贅沢な一皿です (3200円)。

11時～20時(19時30分L.O.)
☎03(3539)8045