

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.20

インペリアルラウンジ アクア

The Imperial Lounge Aqua

©2024 Mattel.

“You Can Be Anything (あなたは何にだってなれる)”というポジティブなメッセージを送り続ける、世界一有名なファッションドール「バービー」は3月生まれ。そして2024年は、65周年というアニバーサリーイヤーを迎えます。スペシャルな誕生日を記念して「インペリアルラウンジ アクア」では、バービーの色合いやテイストをたっぷり盛り込んだ、バービーピンクに染まるアフタヌーンティーをご用意。特別な思いを込めて、お客さまと生誕を祝いま

す。というのも、実はバービー誕生の背景に帝国ホテル 東京もご縁があったから。バービーのデビューファッションを担当したシャーロット・ジョンソンさんは、1957年から帝国ホテル2代目本館（ライト館）に約1年間滞在。客室にミシンを持ち込み、デビュー当時の衣装案を作り上げたのだそうです。緑豊かな日比谷の街の風景が、バービーファッションのヒントになったのかも!?と思うと、親近感も湧いて、さらにバービーが愛おしくなりますね。

Afternoon Tea -Barbie 65th Anniversary-

ピンクのウェルカムドリンクから始まるアフタヌーンティーは、バービーらしいスイーツとセイボリーがいっぱい。トリュフポップコーンや、ざくざくチキンのハンバーガーなど、アメリカンテイストもお楽しみください。

平日9400円、土日祝9800円

3月1日(金)~4月30日(火)

11時30分~18時(LO)

☎03-3539-8186



世界一有名なファッションドールの記念すべき年を祝う

バービーデビュー65周年

— 3月1日(金)～4月30日(火) —

1959年のデビュー以来、多様性のあるファッションや職業で輝き続けているバービー。未来に向かって自分らしく進むその姿に、勇気づけられた人も多くは。おめでとう、バービー！世界中から祝福の声が聞こえます。

バービーの世界観を味わう アフタヌーンティー

色合いもフォルムも味わいも、すべてがキュート。バービー好きなみなさんのハートを射ぬく珠玉のスイーツアイテムをご紹介します。

Chain Bag

バッグは、バービーに欠かせないファッションアイテムのひとつ。はちみつレモンクリームをブリオッシュに包んで、ストライプ柄の生地を重ねました。三つ編みにしたブリオッシュの持ち手もラブリー。



ハート・チュロス

チュロスを可愛らしくハート形に整え、ストロベリー風味のシュガーをたっぷりとまぶしました。

Afternoon Tea



Cherry Cheesecake

クッキーの上ののっているのは、口溶けも優しいチーズケーキ。フロマージュブランのムースの中にチェリーのコンフィチュールを忍ばせています。ラズベリークリームでできたピンクのハートを飾って。



Strawberry Cake Roll

たっぷりのいちごクリームをドット柄の生地で巻き、両サイドにいちごを飾ったロールケーキ。

インペリアルラウンジ アクア ☎ 03-3539-8186

Dessert

Pinky Dream Sundae

バービーの華やかなファッションを表現し、愛らしく赤とピンクに彩られたデザート。ラズベリークリーム、バニラクリーム、いちごゼリーを重ね、ソルベやベリー、マシュマロなどをトッピングしています。ほどよい甘さにフレッシュな果実の酸味が抜群のバランス。

3800円(コーヒーまたは紅茶付き) 11時～22時(LO)



Mocktail

Sweet Dream

一見パフェ!?と見紛うようなポリュミーなモクテル。バービーの「Dreamhouse®」をイメージしました。メインは、はちみつを効かせたヨーグルトドリンク。ラズベリーのソルベやいちごのジュレをミックスしながらの味変もおすすです。

3000円 11時～22時(LO)

ランデブーラウンジ

☎ 03-3539-8045

ついに6月末まで!
ラストを飾る復刻メニューコース 第2弾

ラブラスリー

— 4月1日(月)～6月30日(日) —

今回はお客さまからリクエストも多い「パリ・ソワール」も! 時を重ねたフランス料理店だからこそ楽しめる 正統派メニューで構成された復刻コースの第2弾 「Menu du Voyage Historique II」が登場します。

タワー館建て替えに伴い、ついに6月いっぱいまでクローズとなる「ラブラスリー」。フェアウェルイベントとして、オープンからおおよそ40年の間に好評を博したメニューを振り返る特別コースが登場しています。4月からスタートする復刻メニューコース第2弾には、「パリ・ソワール」がお目見え。帝国ホテル 東京ならではの伝統的な手法で作られたヴィシソワーズとダブルコンソメのジュレが奏でる奥行きのある味わいをご堪能ください。他にも帆立貝や仔羊と旬を迎えた食材を使った往年の一品が。合わせるソースもクラシック、「ラブラスリー」らしいテイストです。



Main 仔羊背肉のロースト



Appetizer パリ・ソワール

Fish ホタテ貝のポワレ

Dessert クレープシュゼット



右上・「パリ・ソワール」(奥)のヴィシソワーズを引き立てるのは、旨みの詰まったダブルコンソメのジュレ。シンプルに火を通した帆立貝には、帆立貝のジュなどといったシャンパン風味のソースを添えて(手前)。左・かつての人気メニュー「仔羊背肉のロースト」を当時のイメージで再現した一品。エストラゴンを効かせたソースシャッセルと。右下・デザートは圧倒的な人気の「クレープシュゼット」。生地の中にはグランマニエ香るカスタードクリームが。*ワゴンサービスはございません。

Menu du Voyage Historique II 1万3500円 火曜～土曜17時～21時(LO) 日曜・祝日17時～20時(LO) ※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み)

ラブラスリー ☎ 03-3539-8073

3月1日オープンのニュースポット!

THE RENDEZ-VOUS AWA



3月1日、帝国ホテル 東京 本館1階の一角に、新たな立ち寄りスポットが誕生します。その名も「THE RENDEZ-VOUS AWA (ランデブー アワ)」。泡(AWA)や金星を思わせるデザインの店内では、帝国ホテルのソムリエが厳選したフランスの各種銘醸

シャンパンが主役を飾ります。今年、帝国ホテルが開業から134年を迎えることにちなみ、用意されたアイテムはなんと134種類!他にもスパークリングワインや発泡性日本酒、強炭酸カクテル・モクテルなども楽しめ、豊富なラインナップに思わず心が

高鳴ること間違いありません。華やかな夜の始まりも、ときめきの待ち合わせも、アフターシアターの余韻冷めやらぬひとときも、きらめきの泡とともに。日比谷の美しい夜を彩る、素敵な大人の時間をお約束いたします。

3月1日(金)開店 グラスシャンパン1900円〜 17時〜22時30分(22時LO) ☎03-3539-8045(ランデブーラウンジ直通)



楽しめるのは3月末まで HOTEL BAR

テリヌやアヒージョ、えびしんじょうに西京焼き。フランス料理とシェフ渾身の日本料理を同じテーブルでカジュアルにいただくと、幅広い世代に人気の「HOTEL BAR」。ブルーを基調にしたモダンな洋空間、木のカウンターが清々しい和空間ともに、タワー館の建て替えに伴い、3月いっぱいまでクローズとなります。日曜・祝日のランチには伝統のローストビーフを使った「ローストビーフのオープンサンド」もオンメニュー。この機会にぜひ!



3月31日(日)閉店 フード・ドリンク990円〜
火曜〜土曜17時〜21時30分(LO)、日曜・祝日11時30分〜20時(LO)
※月曜定休(祝日の場合営業、翌火曜休み) ☎03-3591-7872(レストラン案内)