



エリザベスⅡ世女王陛下即位70周年を記念 帝国ホテルで大切に紡いでいく特別なケーキが誕生 英国王室で代々受け継がれる“ティアラ”をモチーフにしたケーキ 45°

2022年9月1日(木)から開催する「英国フェア 2022」にて提供開始予定

株式会社帝国ホテル

2022年06月07日

「45° 」は9月1日（木）から開催される「英国フェア 2022」にて販売を予定して おります。





写真左：英国王室で受け継がれる“ティアラ”にインスピレーションを受けたケーキ「45° 」 写真右：帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄

■「45°」販売概要

「英国フェア 2022」

開催期間：2022年9月1日(木)～10月31日(月)

開催場所：インペリアルラウンジ アクア

ホテルショップ ガルガンチュワ

※販売予定は変更の可能性がございます。詳細情報は追って公開予定です。



※写真はイメージです

エリザベスⅡ世女王陛下即位70周年を祝う「プラチナ・ ジュビリー」。この記念すべきタイミングに女王陛下のために料理をつくるという事は本当に光栄ですし、とても自然にその想いを形にすることができました。

英国王室で礼装時などに着用されるティアラは、45°で 身につけることにより、最も美しくその存在感が際立つのだと思います。伝統を重んじる王室にとって代々受け継がれるティアラは美しく象徴的な存在であるため、このケーキを「45°」と命名しました。

私自身、英国在住時に、英国王室は国民に身近な存在であり、皆に愛され、誇りとされていることを肌で感じておりました。

この歴史や伝統を理解し、現代に活かし 紡いでいく姿勢こそ、今求められている“サステナブル”な精神であると感銘を受けました。その想いは、食材や生産者に対する敬意を持って、食材を余すことなく使い切るというレシピにも反映しています。

ケーキの中にはエリザベス女王陛下が好む 英国産のスパークリングワインと、フレッシュ感を残した苺をふんだんに使用し、英国の大航海時代に重宝されたスパイスをアクセントとして加えています。

このケーキで少しでも多くのお客様に喜んでいただき、幸せな気持ちになっていただけたらなと思います。【帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄】



□「45°」に込めた想い

■英国王室で代々受け継がれる“ティアラ”のように、帝国ホテルのウエディングに込めた想いを象徴するケーキへ

このケーキは、第14代東京料理長の杉本 雄が、エリザベスⅡ世女王陛下即位70周年を祝し、今回新たに考案しました。

英国王室で礼装時などに着用されるティアラは、代々大切に受け継がれており、英国王室を象徴する華麗なる歴史のひとつです。一説では、正面に対して45°の角度での着用が最も美しく見えると言われています。杉本は、受け継がれるものを大切に扱い紡いでいくことに感銘を受け、今回のテーマと作品名に選びました。

また、今後は帝国ホテルのウエディングを象徴するようなシグネチャーケーキになるように、大切に紡いでいきます。

■ロイヤルウエディングをイメージしたエレガントさと英国王室への敬愛を表現



ティアラは、ロイヤルウエディングで初めて花嫁が着用することが多いといわれているため、今回のケーキ「45°」をウエディングらしい白一色に仕上げました。

また、花と自然をこよなく愛し、特にスズランを 好まれる女王陛下をイメージ。クリームで緩やかな 曲線をフリーハンドで描くなど、ケーキ全体が柔らかな 印象になるように円柱のデザインにしています。

上にはアイシングシュガーでつくられた ティアラを45°の角度で飾りつけ、エディブルフラワー（ペンタス）を添えています。

■女王陛下も愛する英国の歴史と伝統を感じさせる味わい



味は、3つの要素で構成されています。

1つ目は、女王陛下も 好む、英国産スパークリングロゼワイン「NYETIMBER（ナイティンバー）」をしっかり染み込ませた“ババ”の生地。2つ目は、女王陛下がバルモラル城の苺をよく召し上がることから、様々な 調理法で余すことなく使用した“苺のコンフィチュール”。 3つ目は、自家製レーズンやいちじく、プルーンといったドライフルーツとスパイスたっぷりの英国伝統“シムネルケーキ”です。

自家製レーズンは、フレッシュ感を味わえるように、乾燥する温度と時間にこだわって作りました。
そのまわりは、レモンバームの香りをまとった爽やかなクリーム、ビスキュイ、マスカルポーネチーズのガナッシュで包みました。

□プラチナ・ジュビリーを祝い、ケーキコンテストに参加

帝国ホテル東京は、英国のエリザベスⅡ世女王陛下の即位70周年を祝して開催されている「プラチナ・ジュビリー ケーキコンテスト」に参加し、第14代東京料理長 杉本 雄が考案したケーキ「45°」を出品しています。

「プラチナ・ジュビリー ケーキコンテスト」は、駐日英国大使館 及び在大阪英国総領事館が、プラチナ・ジュビリーの祝賀ムードを日本の皆様にもぜひ一緒に体感し、楽しんで、盛り上げていただき たいという趣旨で開催されているものです。

制作の条件として、デザインは「女王陛下にふさわしい」ものであること、英国に沿ったテーマを表現すること、英国産の材料を使用していること、本コンテストの ために考案されたオリジナルの作品であること、が求められました。

今回、国内のラグジュアリーホテルがエントリーする中、帝国ホテル 東京が出品した「45°」は、現在最終選考会に参加できるファイナリスト作品の一つとして残っており、6月中旬に選考結果が発表されます。

≪エリザベス女王陛下と帝国ホテル≫



海老と舌平目のグラタン “エリザベス女王”風

1975年、当時帝国ホテル第11代料理長であった村上信夫が帝国ホテル東京で開かれた日英協会主催の午餐会にご出席される女王陛下のために、車エビと舌平目を使用したメニューを考案しました。

女王陛下の名を冠にした「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」は、当時のレシピが正確に受け継がれ、現在もホテルのシグネチャー料理の一品として多くのお客様に愛されています。