



## 厳選した苺でお届けするストロベリーフェア

今年はピンクカラーが可愛らしいアフタヌーンティーが登場 魅惑のStrawberryTime  
株式会社帝国ホテル

2022年01月24日

帝国ホテル 東京は、館内のレストランおよびバーラウンジにて、苺をたっぷりを使用したアフタヌーンティーやティータイムメニューをお楽しみいただくストロベリーフェア「魅惑のStrawberry Time」を、2月1日（火）より開催いたします。

インペリアルラウンジアクア 2月1日（火）～3月25日（金）

パークサイドダイナー 3月1日（火）～4月30日（土）

ランデブールラウンジ・バー 3月1日（火）～3月25日（金）

オールドインペリアルバー 3月1日（火）～4月30日（土）



ピンクカラーが華やかなアフタヌーンティー苺づくしのパフェ（右）

帝国ホテル 東京は、館内のレストランおよびバーラウンジにて、苺をたっぷりを使用したアフタヌーンティーやティータイムメニューをお楽しみいただくストロベリーフェア「魅惑のStrawberry Time」を、2月1日（火）より開催いたします。

[http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other\\_plan/plan/strawberry\\_time.html](http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/strawberry_time.html)

毎年ご好評をいただいている帝国ホテル 東京のストロベリーフェア。2022年は 人気のアフタヌーンティーに加え、苺づくしのパフェも登場。苺のケーキとお飲み物のセットのほか苺を味わうカクテルやモクテルもご提供いたします。

概要は次の通りです。

#### □魅惑のStrawberry Time 概要

本館17階 「インベリアルラウンジ アクア」

#### ●【新作】 Strawberry Pink Afternoon Tea

ストロベリーピンクアフタヌーンティー

華やかなピンク色のメニューを取り揃えてお届けするストロベリーアフタヌーンティーです。その時期におすすめの品種の苺を使用。さらに、お客様の目の前でサプライズをお楽しみいただく苺のデザートもご提供いたします。

お飲み物は、日本紅茶協会より認定を受けた“ティーインストラクター”がセレクトした、約30種類のオリジナルのティーバリエーションからお選びいただき、ご自由にお飲み替えいただけます。

期 間：2月1日（火）～3月25日（金）

提供時間：11:30～17:00（ラストオーダー）※1月24日現在

料 金：7,150円（消費税込、サービス料別）

※食材の入荷状況等により提供内容が変更となる場合がございます。

メニュー：

#### ◇ムース・フレーズ

透明なフィルムを持ち上げるとピンク色のムースが流れ出す、サプライズに満ちた一品。苺とマスカルポーネの柔らかなソースの中から何が現れるかは、当日のお楽しみです。

【上段】

#### ◇クロワッサン・フレーズ

苺とプレーン2種類のクロワッサン生地を層にして焼き上げ、スライスした苺と苺のコンフィチュールをはさみました。



#### ◇苺のタルト

カスタードクリームを詰めたパイ生地に苺をのせ、仕上げに苺と相性のいいピスタチオをあしらいました。

#### ◇苺のショートケーキ

帝国ホテル伝統のショートケーキです。濃厚ながら甘すぎない生クリームが苺の甘さを引き立たせ、スポンジケーキに浸み込ませたマラスキーノ（さくらんぼを原料としたリキュール）のシロップがほのかに香ります。

このほか、紅白の苺をプレートにのせてご提供いたします。

#### 【中段】

#### ◇苺と小エビとモッツアレラチーズのカプレーゼ

可愛いファルファッレ モッツアレラチーズとトマトに、苺と小エビを合わせたカプレーゼです。春らしくピンクに色づけた蝶の形の Pasta、ファルファッレを飾りました。

#### ◇ピーツのポテトサラダ

スモークサーモンと苺を添えて ピーツにポテトサラダを重ね、周りにはスモークサーモンをあしらいました。苺とレッドオニオンのピクルス、紅芯大根で見た目も華やかに仕上げた一品です。

#### ◇プレーンスコーン

ホテルベーカリーで焼き上げたスコーンに、四角いストロベリーチョコレートのをせました。

#### 【下段】

#### ◇苺/マスカルポーネ/パプリカリオナ 桜のフォカッチャサンドで

桜のパウダーを練りこんだフォカッチャ生地、苺、パプリカ入りのリオナソーセージ、グリーンカール、苺ピュレでほんのりピンクに色づけたマスカルポーネチーズクリームをはさみました。

#### ◇ピンクの衣をまとった牛肉のコロッケ ベリーとサウザンアイランドドレッシング

ピンク色のパン粉で仕上げたコロッケは、野菜とデミグラスソースで煮込んだ牛肉をジャガイモにあわせたもの。上にはサウザンアイランドドレッシングとフランボワーズを飾り、グロゼイユ、カシスを添えました。

#### ◇豚肉のグリル 特製バーベキューソースで

苺のピュレを加えたバーベキューソースで味付けをした豚肉をグリルして、一口サイズにカット。苺とともにピンチョスタイルでお楽しみください。

#### □本館1階 「パークサイドダイナー」

#### ●【新作】 Strawberry Blossom

ストロベリーブロッサム



パークサイドダイナーに待望の“パフェ”が新登場。

春のティータイムを彩るパフェは、苺をふんだんに使用し、苺のコンフィチュールや生クリームに加え、桜のムースやジュレがアクセントになっています。

上には苺と苺のアイスクリーム、メレンゲ、ホワイトチョコレートを飾りました。

期 間：3月1日（火）～4月30日（土）

提供時間：14:00～20:30（ラストオーダー）※1月24日現在

料 金：2,400円（消費税込、サービス料別）

#### 口本館1階「ランデブーラウンジ・バー」

期 間：3月1日（火）～3月25日（金）

提供時間：11:00～20:30（ラストオーダー）※1月24日現在

※「Strawberry Champagne Cocktail」は11:00～20:00（ラストオーダー）

#### ●苺のペストリーセット

苺をふんだんに使用したケーキ3種からお好みの一品をお選びいただき、コーヒーまたは紅茶とセットでご提供いたします。

料 金：3,000円 ※コーヒーまたは紅茶付（消費税込、サービス料別）

#### 【ケーキ】



#### ・苺のミルフィーユ（写真左）

サクサクとした食感のパイ生地の中に、濃厚なカスタードクリームと苺をはさみました。苺の美味しさが詰まったミルフィーユです。

・ 苺のショートケーキ（写真中央）

人気の高い帝国ホテル伝統のショートケーキです。

・ 苺のタルト（写真右）

アーモンドクリームを使用したタルト生地にカスタードクリームを添え、苺を飾り仕上げた華やかなタルトです。

● 苺のカクテル



◆ 「Strawberry Champagne Cocktail ストロベリーシャンパンカクテル」（アルコール）（写真右）

苺、クランベリージュース、レモンジュース、苺シロップを軽くミキサーにかけ、シャンパンを注いだカクテルです。ほどよい酸味とキリッとしたシャンパンの味わいが相性抜群です。

料 金 : 2,640円（消費税込、サービス料別）

◆ 【新作】 「Rosehip Strawberry ローズヒップ ストロベリー」（ノンアルコール）（写真左）

ローズヒップティーと苺をあわせた、苺の粒感を楽しめるモクテル（ノンアルコールカクテル）です。仕上げに生クリームをのせ、苺とピスタチオで飾りました。

料 金 : 1,980円（消費税込、サービス料別）

□ 本館中2階 「オールドインペリアルバー」

● 苺のカクテル

期 間 : 3月1日（火）～4月30日（土）

提供時間 : 16:00～20:00（ラストオーダー）※1月24日現在

料 金 : 各2,640円（消費税込、サービス料別）



◆ 3月 「“苺いちご” 東風ごち」（写真左）

ホワイトラムがベースの、春の訪れを感じる風をイメージした、果実味あふれる甘酸っぱいカクテルです。

◆4月「Imperialインペリアル Topazトパーズ～夢を叶える宝石～」(写真右)

エレガントで繊細な味わいのジンをベースに、苺、柚子のリキュールをあわせた爽やかな一杯です。

昨年12月にリニューアルオープンしたホテルショップ「ガルガンチュワ」においても、定番の苺のショートケーキや、苺を存分に楽しめるブリオッシュ「フレーズ」をお楽しみいただけます。また、3月1日からは、苺を使用した新商品も販売予定です。

※営業時間は変更となる可能性がございます。詳しくは公式ホームページをご覧ください。<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/20200302.html>