

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）3月30日

ホテルラウンジでの新しい時間の過ごし方
フランス料理で楽しむ、旬の海の幸・山の幸 宝箱仕立て

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

『BENTO』

春メニュー：2017年3月30日（木）～4月25日（火）

提供時間：11：30～14：30

料金：10,000円（消費税込・サービス料別、1日10食限定、要予約）

※夏メニューの販売は2017年6月1日（木）～7月31日（月）



乾杯用のシャンパンと共に 『BENTO』

帝国ホテル 東京は、本館 17 階の「インペリアルラウンジ アクア」で、本館最上階からの眺望とともに、フランス料理を野点弁当仕立てでお楽しみいただくランチメニュー『BENTO』を 1 日 10 食限定で新たに発売いたします。（年 4 回販売予定、春メニュー販売期間：2017 年 3 月 30 日（木）から 4 月 25 日（火）まで）。



インペリアルラウンジ アクアでは、シーズンごとにテーマを変えてご提供している「アフタヌーンティー」が、女性を中心に幅広い世代のお客様に大変ご好評をいただいております。今回、お茶とスイーツを楽しむラウンジとしてだけでなく、本館最上階からの四季折々の眺望とともに、帝国ホテル伝統の西洋料理で季節の味覚をお楽しみいただきたいという想いから、野点弁当仕立てでご提供するランチメニュー『BENTO』を発売いたします。

野点弁当の入れ物は日本の和を感じていただけるよう木材を使用した帝国ホテルのシェフ達が考案した特製のもので、料理は一品ずつ異なるデザインの器に盛り付けてご提供します。『BENTO』の献立は、季節を感じられる食材を使用した、アミューズ、オードブル、メインの魚料理肉料理、米飯、デザートで構成しています。

料理と一緒にご提供する飲み物は、乾杯用のシャンパンのほかに、10 種類のメニューからお好みのものを自由にお好きなだけお楽しみいただけます。メニューの中には、日本紅茶協会から「紅茶のおいしい店」として認定されているインペリアルラウンジ アクアのティーインストラクターが考案した、食事に合うオリジナルの日本茶のカクテル「ティーバリエーション」2 種類も含まれています。

今回発売する『BENTO』は、ホテルラウンジでの新しい時間の過ごし方を提案するとともに、少人数でのお集まりから、記念日、ご接待まで、さまざまなシーンでご利用いただけます。

なお、『BENTO』は、前日 15 時までの事前予約制で販売いたします。1 年に 4 回の期間限定販売を予定しており、3 月 30 日（木）から 4 月 25 日（火）までの春メニューに続き、6 月 1 日（木）から 7 月 31 日（月）まで夏メニューを販売する予定です。

『BENTO』の詳細は次の通りです。

■「BENTO」概要

- 場 所 : 本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」
期 間 : 2017 年 3 月 30 日(木)～4 月 25 日 (火)
※6 月 1 日 (木) ～7 月 31 日 (月) まで夏の新メニューを販売予定
提供時間 : 11 : 30～14 : 30
※1 日 10 食限定、前日 15 時までの事前予約制、
WEB 予約可 <http://www.imperialhotel.co.jp>
料 金 : 10,000 円 (消費税込、サービス料別)
メニュー : 【料理】

●アミューズ

- ・オマール海老と帆立貝の取り合わせ
- ・お肉のテリーヌ
- ・冷製スープ

●1 段目 (オードブル)

- ・湯葉と白海老のタルタル 雲丹を添えて
- ・スモークサーモンとタラバ蟹の手まり風 キャヴィア添え
- ・鴨胸肉の燻製とオレンジ ダークチェリーソース

●2 段目

- ・温野菜の盛り合わせ トリュフソース
- ・鮑のグラタン

●3 段目

- ・国産牛フィレ肉のステーキ
- ・山菜ピラフ

●季節のデザート

- ・苺のミルフィーユ
- ・なめらかな抹茶クリームに黒糖のジュレ
- ・チョコレートムース

【飲料】

●乾杯用シャンパン 1 杯

●コーヒー・紅茶など (計 10 種類)

ティーバリエーション (日本茶のカクテル) 2 種類、
コーヒー、カフェオレ、カップチーノ、
インペリアルブレンドティー、
アッサム、アールグレイ、緑茶、ほうじ茶

お問い合わせ : インペリアルラウンジ アクア TEL. 03-3539-8186 (直通)