

# NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



## 帝国ホテル

2026 年（令和 8 年）1 月 30 日

恒例のストロベリーフェアを 2026 年も開催  
今年は苺の鮮やかな赤と白がテーマ

## 魅惑の Strawberry Time 2026

3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

本館 1 階「パークサイドダイナー」



ルージュ エ ブラン  
Strawberry Afternoon Tea 「Rouge et Blanc」 (左)

はるがすみ  
春霞パフェ (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、苺をたっぷりと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 2026」を、3月1日（日）から4月30日（木）まで、開催いたします。



毎年ご好評いただいている帝国ホテル 東京のストロベリーフェア。2026年は苺の鮮やかな“赤”にクリームや泡などの“白”を合わせたスイーツと、白アスパラガスや桜海老など春らしい食材を使用したセイボリーで構成したアフタヌーンティーをお届けするほか、本館1階の「パークサイドダイナー」、「ランデブーラウンジ」でも、苺を使用したメニューを期間限定でご提供します。

概要は次の通りです。

ルージュ エ ブラン

## ■Strawberry Afternoon Tea「Rouge et Blanc」

フランス語で赤と白を意味する「Rouge et Blanc」は、鮮やかな苺の“赤”と、それを引き立たせる“白”を基調としたアフタヌーンティーです。季節の苺をふんだんに使用したスイーツと春を感じる食材を使用したセイボリーをご用意いたします。

場 所： 本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

提供期間： 2026年3月1日（日）～4月30日（木）

提供時間： 11:30～18:00（ラストオーダー）

料 金： 平日 9,400 円、土日祝 9,800 円

※サービス料・消費税込

予約方法： お電話、または公式サイトから

TEL：03-3539-8186（直通）

URL：<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/imperial-aqua/plan/afternoon-tea>

内 容： 次の通りです。

## 【スペシャルデザート】

### 苺のサンデー メルバ風

苺を華やかに盛り付けたスペシャルデザート。苺のジュレにクレームダンジュ※を重ねた一品です。ラズベリーと苺、アプリコットを合わせたソースをかけてお楽しみいただきます。

クレームダンジュ※…クレームは「クリーム」、ダンジュはフランスの「アンジュ地方」を意味する。クリームのような滑らかさとメレンゲのふわふわ食感が特徴で、爽やかなチーズの風味が広がる。



## 【1 段目】

### 苺のパン・ド・ジェーヌ

フランスの伝統的な焼き菓子「パン・ド・ジェーヌ」に、苺と相性抜群なローズマリーやオリーブを練りこみ、真っ白なクリームシャンティと艶やかな苺をトッピングしました。ローズマリーの爽やかな香りが苺のフルーティーさを引き立てます。たっぷりと使用したアーモンドが香る、しっとりとした食感の生地が特徴です。



### 苺 Daifuku

洋風アレンジした苺大福。バスケット状に編み上げたブリオッシュで苺大福を包み、花形にカットした求肥と苺をトッピングしました。



### 苺と柚子のタルト

柚子をきかせた白い泡のジュレがくちどけ軽やかなタルト。中には柚子でマリネした苺と、苺のコンフィチュールが入っています。甘酸っぱくさっぱりとした味わいの一品です。



## 【2 段目】

### クッキーパンの炙り焼きチキンサンド

クッキー生地を重ねたブリオッシュで、炙り焼きチキンを挟んだサンドイッチです。チキンに塗ったテリヤキソースにブラウンシュガーを使用することで、コクのある味わいに仕上げました。ブリオッシュのほのかな甘みと炙り焼きチキンの塩味の絶妙なバランスをお楽しみください。



### ローストポークとプティポワのフランセーズ 春の装い

じっくりと火入れし、ジューシーに仕上げたローストポークに、桜が香るパン粉をまぶしました。鮮やかなプティポワ（グリーンピース）の煮込みと一緒に召し上がりいただきます。



### 魚介のパスタグラタン

海老やベビーホタテが入ったパスタグラタンです。小さな星形をしたパスタ“ステリーネ”のプチプチした食感が楽しい一品。桜海老風味のパン粉で華やかな見た目と香ばしい味わいに仕上げました。



### 【3 段目】

### トンナート\*とシーフードのマリネ 苺のジュレを添えて

なめらかなトンナートと、フランボワーズビネグレットで和えたシーフードマリネに、ダイス状にカットした苺のジュレをトッピング。爽やかな酸味をご堪能いただきます。

トンナート\*…ツナとマヨネーズ、アンチョビを合わせたソース



### 筍のフランと白アスパラガスの冷製スープ

筍が入った和出汁ベースのフランに、柚子の香りが爽やかな白アスパラガスのヴルーテ\*を重ねた、二層仕立ての冷製スープ。季節の味わいを感じる春らしい一品です。

ヴルーテ\*…なめらかなスープ



### ローズマリースコーン

苺と相性抜群なローズマリーを練りこんだスコーンです。別添えの苺のコンフィチュールやクロテッドクリームとともに召しいただきます。



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）

## □「パークサイドダイナー」(本館1階)

### ■はるがすみ春霞パフェ

白苺と鮮やかな苺のコントラストが華やかなパフェです。苺のジュレやなめらかなガナッシュ、サクサクとしたクリスティアン※など異なるアイテムを何層にも重ねました。食べ進めるごとに変化する食感や味わいをお楽しみください。

クリスティアン※…薄く焼いたクレープ生地を砕いたもの。

提供期間 : 2026年3月1日(日)～4月30日(木)

提供時間 : 14:00～21:30 (ラストオーダー)

料 金 : 3,500 円 ※サービス料・消費税込



お問い合わせ : パークサイドダイナー TEL. 03-3539-8046(直通)

〈以下のデザートはご提供を開始しています。〉

## □「ランデブーラウンジ」(本館1階)

### ■ナポレオンパイ

グランマルニエを効かせたカスタードクリームと甘酸っぱい苺、サクサクとした食感のパイ生地が調和した帝国ホテル伝統の一品です。

冷たいバニラアイスクリーム、ピスタチオとともにご提供します。



提供期間 : ～2026年4月30日(木)

提供時間 : 11:00～22:00 (ラストオーダー)

料 金 : 3,980 円 (コーヒーまたは紅茶付)

※サービス料・消費税込

お問い合わせ : ランデブーラウンジ TEL. 03-3539-8045(直通)