

2025 年(令和 7 年)6 月 5 日

爽やかな湖畔の風を感じる、英国の夏に思いを馳せる

英国フェア 2025 A Taste of Britain

7 月 1 日(火) ~ 8 月 31 日(日)

後援：駐日英国大使館
協力：ウェッジウッド
ロイヤルクラウンダービー
Technics



左：英国の伝統的なデザート「イートンメス」や「レモンドリズルケーキ」が並び、
爽やかな夏を感じられる「British Summer Afternoon Tea」

右：ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけるケーキやパン、惣菜など

帝国ホテル 東京は、「英国の夏」をテーマに料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく『英国フェア 2025』を、7月1日（火）から8月31日（日）まで開催いたします（後援：駐日英国大使館）。



『英国フェア』は今年で10回目となる、毎年人気のフェアです。2025年は、初めて夏季の開催となり、緑生い茂る涼やかな湖畔の景色や音楽フェスティバルなどに着想を得た商品やイベントを多数ご用意いたします。英国の夏に思いを馳せる2か月間をお楽しみください。

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」では、“英国の夏”をテーマに夏のピクニックを思い描いた「**British Summer Afternoon Tea**」をご提供。また1日1組限定の特別プランとして、英国の「WEDGWOOD」の茶器でバトラーがサービスする「**British Summer Afternoon Tea with Butler**」や、1750年に創業した英国磁器メーカー「Royal Crown Derby」の茶器を使用する「**British Summer Afternoon Tea featuring Royal Crown Derby**」をご用意いたします。

また、7月28日（月）から30日（水）の三夜限定のイベント「**British Rock Nights**」では、バータイムにTechnicsの最高級オーディオシステムで本格的な英国ロックをお楽しみいただけます。初日にはプロデューサー/音楽評論家・立川直樹氏によるスペシャルオーディオライブ&トークショーを開催いたします。

さらに、英国のリキュール「Pimm's（ピムス）」について当社バーテンダーがレクチャーを行うイベント「**英国の夏の定番リキュール “Pimm's” セミナー**」を開催。バータイムには「Pimm's」を用いたカクテルや、英国ビールとビールによく合うメニューをご用意いたします。

また、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、桃のスライスでバラをかたどったケーキ「ピーチパイ」や、新作の「トード イン ザ ホール」「レモンスコーン」など、惣菜やベーカリー、ケーキをお持ち帰り用に販売し、ご自宅でも英国の味をお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

『英国フェア 2025』概要

期 間	:	7月1日（火）～8月31日（日）
場 所	:	バーラウンジ「インペリアルラウンジ アクア」（本館17階） ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）
後 援	:	駐日英国大使館

ロインペリアルラウンジ アクア（本館17階）

URL : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/plan/atasteofbritain2025>

■ British Summer Afternoon Tea

英国の伝統的なデザート「イートンメス」をアレンジしたスペシャルデザートをはじめ、爽やかな夏の英国のピクニックをイメージしたスイーツや、生い茂る緑のように色鮮やかなセイボリーなど、オリジナルメニューを取り揃えました。

提供時間 : 11:30~18:00（ラストオーダー）

料 金 : 平日 9,400 円、土日祝日 9,800 円 ※サービス料・消費税込

メニュー : 以下の通り

<スペシャルデザート：イートンメス>

苺、メレンゲ、生クリームを混ぜて作られる英国の伝統的なデザート「イートンメス」。本フェアでは、ルバーブとベリーコンフィチュールに、桃のシャーベット、さつくりとしたメレンゲ、ラベンダーで香りづけした生クリームでアレンジし、ひんやり冷たく、華やかに仕立てました。

<1 段目：スイーツ>

レモンドリズルケーキ

レモンが爽やかに香る、英国のティータイム定番のケーキです。英語で霧雨や小雨を意味する「ドリズル（Drizzle）」の名前のおとおり、レモンシロップをしっとりと染み込ませた生地の上にレモンクリームを絞った、甘酸っぱいケーキです。



シューアンベルセ

フランボワーズやカスタードクリームを詰めたシューに、バラが香るクリームを絞りました。

キャロットケーキ

英国の家庭で親しまれるお菓子「キャロットケーキ」。スパイスをきかせた生地到人参のガナッシュをあわせたケーキを、ホワイトチョコレートでコーティングし、可愛い小さな人参の形に仕上げました。

アップルストロベリージャム

苺とりんごをローズマリーとローリエ、ハチミツと一緒にバターソテーした、スコーンと相性抜群な一品。そのまま召し上がってもお楽しみいただけます。

<2 段目：セイボリー>

チェダーチーズブリオッシュ

チェダーチーズが香る一口サイズのブリオッシュです。



コロネーションチキンのサンドイッチ&

きゅうりとトマトのサンドイッチ

エリザベスⅡ世女王陛下の戴冠式後の昼食会の際に提供された「コロネーションチキン」を挟んだサンドイッチと、きゅうり、トマト、レタスに、ディルを練り込んだクリームチーズをあわせて挟んだサンドイッチの2種類をご用意いたします。

ミートローフのウェリントン風

肉の旨みがぎゅっと詰まったミートローフを生ハムで巻いて粒マスタードを塗り、パイで包んで香ばしく焼き上げた一品。ケールチップス、赤ワインのソースとご一緒にお召し上がりください。

<3 段目：セイボリー>

ザクロとカッターチーズのサラダ

プチプチとした食感のザクロ、カリッと仕上げたベーコンにピンクグレープフルーツとカッターチーズをあわせた華やかなサラダです。個々の食材の食感や味わいをお楽しみいただくため、オリーブオイルとフルールドセル（塩）だけでシンプルに和えました。



フィッシュパイ

白身魚や海老、ホタテ、ジャガイモのクリーム煮にマッシュポテトを重ね、チーズパン粉と香草パン粉を表面にふりかけて焼き上げたフィッシュパイ。生い茂る緑をイメージし、鮮やかな見た目に仕上げました。

蟹のジュレとグリーンピースの冷製スープ

蟹の身がたっぷり入ったジュレとグリーンピースの冷製スープを二層に仕立てた美しい一皿です。

<スコーン>※お持ち帰りいただけます。

プレーンスコーン

しっとりとした食感と生地のはのかな甘みが特長の、帝国ホテルオリジナルのスコーンです。

レモンスコーン

レモンジュースに漬けたレモンピールとレモンゼストを生地に混ぜ込んだ、爽やかな風味が楽しめるスコーンです。

■British Summer Afternoon Tea with Butler

英国「WEDGWOOD」の茶器を使用し、テーブル専属のバトラーによるサービスでお楽しみいただける、1日1組限定の特別なプランです。英国への思いを込めて第3代総料理長 杉本が考案した「45°」などが揃うアフタヌーンティーです。

提供期間 : 7月2日(水)～8月29日(金)の水・木・金
※1日1組(2～4名様)限定
予約開始 : 6月23日(月)10:00よりお電話にて承ります
提供時間 : 13:00～16:00 ※完全予約制
料 金 : 25,000円 ※サービス料・消費税込
協 力 : WEDGWOOD



■British Summer Afternoon Tea featuring Royal Crown Derby

1750年創業の英国磁器メーカー「Royal Crown Derby」の茶器「ロイヤルアントワネット」を使用した、窓側席確約・1日1組限定の特別なプラン。「45°」や「フルーツの盛り合わせ」などをごゆっくりお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

提供期間 : 7月1日(火)～8月8日(金)
※1日1組(2名様)限定
提供時間 : 15:00～18:00 ※完全予約制
料 金 : 18,000円 ※サービス料・消費税込
協 力 : Royal Crown Derby



■イベント「British Rock Nights」

オープニングイベント 立川直樹 スペシャルオーディオライブ&トークショー

英国が誇るミュージシャン、ローリングストーンズ、クイーン、デヴィッド・ボウイなどの名曲とともにプロデューサー/音楽評論家・立川直樹氏がこの日限りのスペシャルトークを繰り広げます。上質なトークとTechnicsの最高級オーディオシステムによる高音質な音色をお楽しみいただきます。

日 時 : 7月28日(月)16:30～18:00
※席数限定
予約開始 : 6月26日(木)10:00よりお電話にて承ります。
料 金 : 20,000円
※軽食・ドリンク、サービス料・消費税込
出 演 : 立川直樹氏

立川 直樹氏

＜肩書き＞ プロデューサー／ディレクター

＜略歴＞1970 年代初頭から、メディアの交流をテーマに音楽、映画、美術、舞台、都市開発と多岐に渡り、幅広いジャンルで活躍するプロデューサー／ディレクター。音楽評論家・エッセイストとしても独自の視点で人気を集める。

『シャングリラの予言』（森永博志と共著）、
『ザ・ライナーノーツ』『音楽の聴き方』など著書多数。



British Rock Nights

日本を代表するプロデューサー/音楽評論家・立川直樹氏が厳選した英国ロックの楽曲レコードを Technics の最高級オーディオシステムで、ラウンジエリアにてたっぷりとご堪能いただけます。

日 時 : 7月29日（火）・30日（水）18:00～21:00

※上記日時はカバーチャージが3,500円に変更となります。

■イベント「英国の夏の定番リキュール “Pimm’s” セミナー」

英国の定番カクテルに使用されるリキュール「Pimm’s」の魅力を料理とともに味わいながら、ご自宅で作れるレシピ紹介やシェイキング体験もお楽しみいただけます。

日 時 : 8月18日（月）18:30～20:30

※15名様限定

予 約 : 要予約。お電話にて承ります。

料 金 : 12,000円

※カクテル、軽食、カバーチャージ代、
サービス料・消費税込



■パertimeメニュー

提供時間: 18:00～23:30（ラストオーダー）

※平日前休日は18:00～22:00（ラストオーダー）

※ドリンクは11:30から提供

メニュー: 以下の通り

※料金はサービス料・消費税込

食事

・フィッシュ&チップス 4,200円

・サンデーロースト 5,900円

・英国産チーズの盛り合わせ 3,600円

- ドリンク <ビール>各 2,700 円
- ・ IPA 100
 - ・ サミエルスミス スタウト
 - ・ サミエルスミス オーガニック ペールエール
- <Pimm's カクテル>各種 3,950 円
- ・ ピムスモヒート
 - ・ ルミナス
 - ・ ロイヤル トラディション

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

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」（本館1階）

営業時間 ： 8:00～20:00

※ペストリー・ベーカリー・惣菜は 11:00～19:00

※ガルガンチュワ サロンは平日 11:00～15:00

<ペストリー>

■【新作】ピーチパイ 1,620 円

英国のガーデンに咲くバラの花をイメージした香り高いピーチパイです。バター風味が豊かなサクサクとしたパイ生地に、アーモンドクリームを絞り、ルバーブと苺のコンフィチュール、カスタードクリームを合わせました。スライスしバターと砂糖でローストした桃を、バラの花びらのように並べ、表面にバラのジャムを塗り、クリスタリゼ※したローズペタル（赤いバラの花びらを乾燥させたハーブ）をのせて華やかに仕上げました。

クリスタリゼ※…卵白を塗って砂糖をまぶし、結晶化させる製法



<ベーカリー>

■【新作】トード イン ザ ホール 864 円

ふわふわでもっちりとしたヨークシャープディングにソーセージを入れて焼き上げた、やわらかな食感のソーセージロールです。生地に加えたエストラゴンの軽やかな甘さと爽やかなスパイス感が、ジューシーなソーセージとの相性抜群の一品です。カリッと焼いたチーズをトッピングしており、食感のアクセントとしてお楽しみいただけます。



■ホットクロスバンズ 918 円

イギリスのイースターにかかせない一品として、今年の春に販売したホットクロスバンズ。シナモンが香るやわらかい食感のパン生地に、たっぷりのレーズンとオレンジピールを混ぜ込んだボリューム満点のちぎりパンです。



■【新作】レモンスコーン (2 個入り 562 円 4 個入り 1,080 円)

■プレーンスコーン (2 個入り 378 円 4 個入り 702 円)

■コロネーション キッシュ [1 カット] 756 円

[ホール(直径 21cm)] 5,940 円 ※ホールサイズは受取 3 日前までに要予約

〈惣菜〉

■フィッシュ&チップス モルトビネガー添え 2,700 円

衣をつけてふっくらと揚げたタラのフィレとフライドポテトに、チキンブイヨンで煮たグリーンピースと玉ねぎを添えました。帝国ホテル伝統の自家製タルタルソースと、芳醇な香りとコク深い味わいの英国産モルトビネガーをお好みでつけてお楽しみください。



■ローストビーフのサンドイッチ (3 切入) 648 円

和牛のローストビーフを使用した、手軽に食べ切れるサイズのサンドイッチです。レリッシュや西洋わさびを入れたカクテルソースと合わせた、肉の風味が楽しめるシンプルな一品です。

※サンドイッチは、夏季期間 (6/1~9/30) は 13:00 までの販売



お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086 (直通)