

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）11 月 26 日

シェフ ショコラティエ 市川幸雄監修
カカオづくしのチョコレートアフタヌーンティー

カカオ 3 乗

アフタヌーンティー「Cacao³」

2026 年 1 月 16 日（金）～ 2 月 28 日（土）

本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」



「素材」「フレーバー」「サプライズ」の 3 要素が織りなす
新たなチョコレート体験をお届けするアフタヌーンティー「Cacao³」

帝国ホテル 東京は、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が監修したアフタヌーンティー「Cacao³」(カカオ 3 乗) を、2026 年 1 月 16 日 (金) から 2 月 28 日 (土) まで、本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」でご提供いたします。



帝国ホテル 東京は館内にショコラトリーを設け、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が素材の選定から配合、配置、サイズまで、一つひとつ緻密に計算してショコラを作っています。今回ご提供するアフタヌーンティー「Cacao³」は、市川がショコラティエならではの視点を活かし監修したアフタヌーンティーです。ショコラ フレを温かいドリンクに溶かしてカカオの香りを楽しんだり、カカオパルプやカカオニブなどのユニークな素材をメニューに取り入れたり、「素材」「フレーバー」「サプライズ」の 3 要素が織りなす“化学反応”を楽しめる新たなチョコレート体験をお届けいたします。

概要は次の通りです。

■アフタヌーンティー「Cacao³」

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 1 月 16 日 (金) ～2 月 28 日 (土)

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：

【ウエルカムドリンク】

メルティショコラ

ティータイムの最初に、市川が手掛けた「ショコラ フレ」をコーヒーや紅茶に溶かしてお召し上がりいただくというユニークな体験をお楽しみいただきます。角砂糖のように溶かすことで、カカオの香りが立ち上がるホットドリンクが完成します。



【スペシャルデザート】

ショコラヴェリーヌ

さくらんぼのコンフィチュールになめらかなチョコレートのクリームを重ね、上にはカカオパルプ※のパウダーを練りこんだ酸味のあるチョコレートと甘くビターな粒状のチョコレート2種類を振りかけました。金箔を飾ったアマレナチェリー※とバジルをトッピングしており、バジルによる味わいと香りの変化を楽しめるだけでなく、まるで土からバジルが生えているような見た目にも市川の遊び心が感じられるグラスデザートです。



カカオパルプ※…カカオ豆を覆っている白い果肉

アマレナチェリー※…イタリア産のサワーチェリーをシロップ漬けにしたもの

【1 段目】

タルトショコラ

チョコレートタルトに、柚子ガナッシュとシャンティショコラを重ねた一品。柚子ガナッシュに渋みのあるカカオポリフェノールを加えることにより、柚子の持つ苦みと香りが引き立ちます。



ショコラムース

ビターチョコレートとトンカ豆のムースを重ね、チョコレートのグラサージュで艶やかに。仕上げにはチョコレートのメレンゲにトンカ豆をトッピングしました。軽やかな口当たりでビターな味わいの一品です。



コキヤージュ

折り重ねたブリオッシュ生地に、焼いても溶けないビターチョコレートのガナッシュを包み、マドレーヌ型で可愛く帆立貝の形に焼き上げました。生地の上にソルティースシロップを塗ることで、ビターチョコレートの味わいを引き立てています。



グレープフルーツと苺のカクテル

カカオパルプピューレでマリネしたグレープフルーツと苺に、マスカルポーネと生クリーム、カスタードクリームを合わせました。食べる機会が少ないカカオパルプはパッションフルーツやライチに似たフルーティーな酸味があり、クリームの甘みとの調和もお楽しみいただけます。



【2 段目】

キッシュパルマンティエ

チーズをきかせたアパレイユ（生地）にアシェパルマンティエ※を合わせて焼き上げた、二層仕立てのキッシュです。カカオパウダーと金粉でシックに仕上げました。

アシェパルマンティエ※…ひき肉とマッシュポテトを層にして焼きあげたフランス料理



サーモンのサンドイッチ オペラ風

カカオパウダーを練りこんだ食パンと 2 種類の具材（スモークサーモン&ディルクリーム、サーモンリエット&きゅうり）を重ね、まるでチョコレートケーキ「オペラ」のような見た目に仕上げたサーモンサンドイッチです。トッピングには小えびとフィヨルドルビーをあしらいました。



ハイカカオスコーン

カカオ 72% のハイカカオチョコレートをつんだんに練りこんだ、ビターな味わいのスコーンです。高温で焼いてもチョコレートの食感と味わいが残るように工夫を凝らしました。お好みでクロテッドクリームと一緒に召し上がりください。



【3 段目】

ホワイトチョコレートのクリーム&ビーツの冷製スープ

ホワイトチョコレートクリームとビーツのスープが美しい層をなした、甘味と塩味が調和する冷製スープです。仕上げに、ピンクペッパーとホワイトチョコレートをトッピングしました。



トリュフ風味の卵サラダ カカオドレッシングで

ひよこ豆のムースにトリュフ風味の卵サラダを重ね、スモークホタテやドライアブリコット、ドライ克蘭ベリーをのせた上に、食感のアクセントとしてカカオニブやアーモンド、クルミをトッピング。カカオパウダーやバルサミコ酢などを合わせたドレッシングとお楽しみください。



合鴨肉のグリエ モレソース

スモーキーな合鴨胸肉のグリエに、スパイスやオレンジの酸味をきかせたビターチョコレートのモレソース※を合わせました。

ターメリックライスとご一緒にご提供いたします。

モレソース※…メキシコ料理で使われるカカオを使ったソース



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）