

『ピーターラビットのおはなし』絵本出版 120 周年記念企画
帝国ホテルで祝う！ピーターラビット™のバースデーパーティー 概要

期間： 3月26日（土）～6月30日（木）

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/other_plan/plan/peterrabbit_120th.html

□本館 17 階 「インペリアルラウンジ アクア」

●ピーターラビット™の“バースデー”アフタヌーンティー

ピーターラビット™と仲間たちが繰り広げるティーパーティーをテーマにしたアフタヌーンティーには、絵本『ピーターラビットのおはなし』に登場するキャラクターや物語の場面をさまざまに表現しました。

提供時間： 11:30～17:00（ラストオーダー） ※2月21日現在

料金： 7,700円（消費税込、サービス料別）

メニュー： 写真は2名様分

http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperial_aqua/plan/afternoon_tea.html



<1 段目：デザート>

～フロプシー・モプシー・カトンテールのティーパーティー～
お花とフルーツのガーデンタルト

姉妹がティーパーティーにあわせて飾り付けをしたタルトです。
フルーツにフランボワーズソースとホワイトチョコレートクリームを添えた彩り鮮やかに仕上げました。



～マグレガーさんの畑でとれた人参～

キャロットケーキ

畑に植わっている人参のようなフォルムがかわいらしいケーキ。ナッツ入りでスパイスのきいたキャロットケーキに生クリームを薄く重ね、ココアパウダーとクランブルで畑を表現。上には人参を模ったオレンジコンフィのジュレを飾っています。



～ねこまきだんご！？ローリーポーリープディング風～

ブラックベリーのロールケーキ

ブラックベリーのジャムとシフォンケーキ生地のロールケーキに、カシスで風味をつけたクリームをまとわせました。絵本にも登場するブラックベリーは作者 ビアトリクス・ポター™も好んで食しました。

『ひげのサムエルのおはなし』の“ねこまきだんご”の元にもなっている湖水地方の郷土料理“ローリーポーリープディング”から着想を得たロールケーキです。



<2 段目：セイボリー>

～これは何のパイ？～

ダッチェスの仔牛とハムのパイ

犬のダッチェスが、ねこのリビーが作るパイはねずみのパイではないかと心配して、自分で作った“仔牛とハムのパイ”と交換する『パイがふたつあったおはなし』や、ピーターラビットのお父さんがパイにされてしまった話など、英国で親しまれるパイ料理は絵本にも多く登場します。

その“仔牛とハムのパイ”をイメージし、仔牛肉にクリームや卵をあわせ、上にハムをのせてパイで包みました。



～ベンジャミン・バニー™のおみやげ玉ねぎ～

オニオングラタンスープ

“ベンジャミン・バニーがマグレガーさんの畑から持って帰りたくなる”ような玉ねぎを使用した濃厚なオニオングラタンスープ。グリュイエールチーズとパルメザンチーズをのせたバゲットを飾っています。



～120 周年を祝う～

プレーンスコーン

アフタヌーンティーの定番&人気のスコーンには、120 周年のロゴをデザインしたチョコレートを添えました。



<3 段目：セイボリー>

～ピーターラビット™と姉妹が好きなぶどうパン～

パン・オ・レザン

お母さんが子どもたちの好物のぶどうパンと黒いパンを買いに行くシーンに登場する、ぶどうパンをイメージした“パン・オ・レザン”。サクサクとした食感で、干しぶどうをしっかりと感じられる味わいです。



～ジマイマの卵～

トリュフたまごクリーム / 鴨のスモーク / トマトコンソメジュレ

卵をかえす場所を探して奮闘する、『あひるのジマイマのおはなし』をイメージした一品。うずらの卵が浮かんだトマトコンソメジュレとトリュフを入れた卵のクリームの層の上には、鴨のスモークを飾っています。



～ピグリンのおかゆじゃなくて～

リゾットコロッケ

ピグリンが、迷い込んだ農場に閉じ込められていた黒豚の女の子ピグウィグと食べるおかゆに着想を得て生み出された一品。

モッツァレラチーズを包んだ、ポルチーニリゾットと野菜、パルメザンチー

ズのコロッケは、ハーブとピンクペッパーを混ぜたパン粉を付けて揚げています。周りを彩るハムや野菜が色鮮やかで、濃厚なリゾットに衣の食感がアクセントになっています。



～フロプシーの子どもたちに贈る～

ブーケサラダ

マグレガーさんの畑の脇に捨てられた野菜のなかから食べ物を探す、フロプシーの子どもたちに贈るサラダ。ラディッシュや人参に、スモークサーモンとクスクスのサラダを添えました。



※食材の入荷状況等によりメニューの内容が変更となる場合がございます。

予約・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)

先着 100 名様限定！

【「出版 120 周年 ピーターラビット™展」観覧チケットとオリジナルグッズ付き】

ピーターラビット™のプレミアムアフタヌーンティープラン

東京都世田谷区の世田谷美術館で開催される「出版 120 周年 ピーターラビット™展」のチケットと、本企画のためにデザインしたアートをモチーフにした帝国ホテルオリジナルグッズ付きの、プレミアムアフタヌーンティープランを販売いたします。

期 間 : 3月26日(土)～6月15日(水)

※展覧会は6月19日(日)まで開催いたします。

状況により、会期等が変更となる場合がございますので、事前に展覧会公式サイトをご確認ください。

(<https://peter120.exhibit.jp>)

料 金 : 10,000 円 (消費税込・サービス料別)

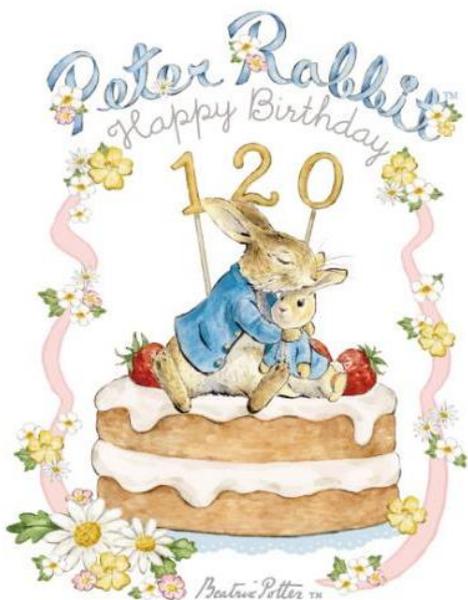
*ウェルカムシャンパン付



□本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

提供時間 : 11:00～20:30 (ラストオーダー) ※2月21日現在

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/rendezvous/plan/peterrabbit_120th.html



●ピーターラビット™の“バースデー” ケーキ

ピーターラビットの120周年を祝うバースデーケーキです。まるでピーターの姉妹たちが飾りつけをしたような英国伝統のミックスベリーのケーキには、ピーターラビットをプリントしたチョコレートと生クリームを添えました。ケーキはバターをふんだんに使用したしっとりとした味わいで、ベリーがたっぷりに入った満足感のある一品。パルフェ・グラッセ（生クリームを使ったアイスクリーム）とフランボワーズソースを添えました。コーヒーまたは紅茶とセットでご提供いたします。

料 金 : 3,300円

※コーヒーまたは紅茶付（消費税込、サービス料別）

■ピーターラビット™の“バースデー”モクテル



●「Mommy's Limeade」(マミーズ ライムエード) (写真左)

ピーターのお母さんが作るカモミールティーをイメージしたモクテル。カモミールとリンデン、ライム、シロップで作った、香り高く爽やかな一杯です。

料 金 : 2,300 円 (消費税込、サービス料別)



●「Happy Berry Punch」(ハッピー ベリー パンチ) (写真右)

ピーターの妹たちがバースデーパーティーのために摘んだ、ベリーとお花をイメージしたモクテル。ローズヒップティーとはちみつ、レモンジュースを混ぜ合わせ、ミックスベリーとお花をたっぷり飾りました。パンチカクテルは、パーティーでの振る舞い酒として昔から親しまれていたとも言われています。

料 金 : 2,300 円 (消費税込、サービス料別)



お問い合わせ ランデブールounge・バー TEL. 03-3539-8045 (直通)

※営業時間に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確認ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/20200302.html>

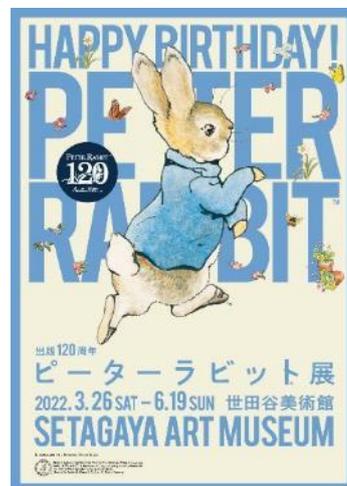
□宿泊プラン

■ピーターラビット™の“バースデー”ステイ

インペリアルラウンジ アクアでの「ピーターラビット™の“バースデー”アフタヌーンティー」と、ランデブーラウンジでの「ピーターラビット™の“バースデー”ケーキ」のお食事、ならびに「出版120周年 ピーターラビット™展」

(会場：世田谷美術館)のチケットが付いた宿泊プランです。さらに、本プランをご利用のお客様には、オリジナルアートをモチーフにしたグッズの特典付きです。

ホテルから展覧会まで、ピーターラビットと仲間たちの世界に浸ってお祝いしませんか。



期 間：2022年3月26日(土)～2022年6月15日(水)

部屋タイプ：[本館] レギュラーフロア デラックス (42㎡)

1室料金：1泊2名様 110~~98~~,000円～(朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別)

特典：帝国ホテル限定アートをモチーフにしたオリジナルグッズをお1人様

1滞在1つずつ

※1日3室限定

※ご宿泊の3日前12:00までのご予約をお願いいたします。

※インペリアルラウンジ アクアのご利用はご到着日の15:00～17:00、

ランデブーラウンジのご利用はご出発日の11:30～20:30

(ラストオーダー)。

ご予約・お問い合わせ：帝国ホテル 東京 客室予約課 03-3504-1251

(平日 9:00～19:00、土日祝日 9:00～18:00)



BEATRIX POTTER™ © Frederick Warne & Co., 2022. Frederick Warne & Co. is the owner of all rights, copyrights and trademarks in the Beatrix Potter character names and illustrations. Licensed by Frederick Warne & Co. Ltd. All Rights Reserved.

このニュースに関するお問い合わせ先

株式会社 帝国ホテル ホテル事業統括部 広報課

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1

TEL. 03-3539-8014 (直通) FAX. 03-3504-1474

ホテル事業統括部 広報課長 : 照井修吾

広報担当 : 平井優希 (y.hirai@imperialhotel.co.jp)