



2018年（平成30年）9月20日

帝国ホテル 東京のクリスマス インペリアルクリスマス 2018

2018年12月1日（土）～12月25日（火）

★サンタと過ごすインペリアルクリスマス 2018

- ◆サンタのお部屋にご招待
- ◆サンタと一緒にファミリークリスマス

★宿泊プラン

- ◆クリスマスステイ
- ◆シャンパン&ステイ

★各レストランのクリスマス特別メニュー

★ホテルショップ

- ◆クリスマスケーキ
- ◆惣菜
- ◆パン



左：クリスマスアフタヌーンティー

右上：クリスマスケーキ「クール」 右下：クリスマスケーキ「エトワール」

帝国ホテル 東京は、12月1日（土）から12月25日（火）まで、クリスマス関連の宿泊プラン、レストランプラン、お持ち帰り用のケーキ・惣菜・パンを販売いたします。



宿泊プランでは、お子様がサンタクロースに会えるファミリー向けのプランと、お二人用サイズのケーキをお部屋にお届けするプラン、シャンパンの HALF ボトルをお届けするプランをご用意いたします。いずれもルームサービスでご提供するクリスマスディナー（別料金）を組み合わせれば、お部屋でゆったりとお過ごしいただけます。

また、館内の各レストランでは、今年も趣向を凝らしたクリスマス期間限定メニューをご用意いたします。

さらに、ご家庭でも帝国ホテルの味をお楽しみいただけるよう、大きさや味わいなどをさまざまに取り揃えたクリスマスケーキやオードブルなどの惣菜、毎年クリスマスシーズン限定でご提供しているパンを販売いたします。

概要は次の通りです。

■サンタと過ごすインペリアルクリスマス 2018

【宿泊プラン】サンタのお部屋にご招待

館内に設けた「サンタのお部屋」で、お子様と一緒にサンタクロースに会える宿泊プランです。ドアを開けると笑顔のサンタクロースがお出迎えします。クリスマスの素敵な思い出にどうぞ。



期 間： 12月22日（土）～24日（月・休）

料 金： 1室2名様ご利用、1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別

タワー館 スタンダード（31m²）71,000円

タワー館 プレミアデラックス（50m²）106,000円

タワー館 スイート（72m²）182,000円

特 典： サンタクロースからお子様へ3つのプレゼント

① サンタクロースからのお便り、

② 帝国ホテル オリジナルイヤーベア 2019、③ 当日のお楽しみ

※小学生以下のお子様とご一緒の宿泊限定です。

※訪問時間は20分間、1組ずつのご案内です。

※写真撮影をご希望の場合はカメラをお持ちください。

※朝食は4つのレストランまたはルームサービス（洋朝食）から選択できます。

ご予約： 11月1日（木）10：00より ※1日6室限定

ご予約・お問い合わせ 客室予約課 03-3504-1251

月～金曜日 9:00～21:00、土曜日 9:00～20:00、日曜日・祝日 9:00～18:00

【レストランプラン】サンタと一緒にファミリークリスマス

クリスマスのランチタイムにサンタクロースが登場。色とりどりのブフェ料理をお楽しみいただきながら、一緒に歌を歌ったり、写真を撮ったりと、夢のようなひと時をお過ごしいただけます。12歳以下の参加者全員に、サンタからのお便りと帝国ホテルオリジナルイヤーパーバ 2019 をプレゼントいたします。

期間： 12月22日（土）～25日（火）

時間： ①11：15～12：45 ②13：30～15：00 ※入替制

場所： 本館17階 インペリアルバイキング サール

料金： 大人11,000円、お子様（4～12歳）7,600円、幼児（3歳以下）4,320円

※消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ インペリアルバイキング サール 03-3539-8187

■ご宿泊プラン

●クリスマスステイ

クリスマスモードに包まれた帝国ホテル東京で過ごす宿泊プランです。2名様用のクリスマスケーキをお部屋にお届けします。お部屋は本館の特別階にご用意いたします。

期間： 12月22日（土）～25日（火） ※1日15室限定

料金： 1室2名様ご利用、1泊朝食付、
サービス料・消費税込、宿泊税別

本館 インペリアルフロア スーペリアダブル（32m²） 69,000円

本館 インペリアルフロア デラックス（42m²） 91,000円

特典： 2名様用のクリスマスケーキ「ハートフル“ノエル”（p7参照）」に
フルーツを添えてお部屋にお届け

帝国ホテル オリジナルイヤーパーバ 2019 をプレゼント（1室に1つ）

※朝食は4つのレストランまたはルームサービス（洋朝食）から選択



●シャンパン&ステイ

眺望の良い上質な空間としてご好評をいただいている、タワー館の特別階、プレミアムタワーフロアにお泊りいただき、お部屋にシャンパンのハーフボトルをお届けいたします。プレミアムタワーフロアの特典として、ルームサービスでのコンチネンタルブレックファスト、プライベートバーのソフトドリンク、フィットネスセンター・プールを無料でご利用いただけます。



期 間： 12月1日（土）～25日（火） ※1日10室限定
料 金： 1室2名様ご利用、サービス料・消費税込、宿泊税別
タワー館 プレミアムタワーフロア スーペリア（31m²）63,000円

●お部屋で楽しむエレガントクリスマス （ルームサービスメニュー）

宿泊プランに付け加えることで、お部屋でゆったりとクリスマスディナーをお楽しみいただけます。



期 間： 12月21日（金）～12月25日（火）
時 間： 17:00～21:30（ラストオーダー）
料 金： ・フルコース（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート） 16,000円
・メインチョイス（前菜、スープ、肉料理 or 魚料理、デザート） 12,000円
※消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ

客室予約課 03-3504-1251 月～金曜日 9:00～21:00、土曜日 9:00～20:00、
日曜日・祝日 9:00～18:00

■レストラン クリスマス特別メニュー

各直営レストラン、バーラウンジで、クリスマス期間限定メニューをご用意いたします。さらにソムリエが厳選したシャンパンを、今年も「ソムリエ クリスマスシャンパンセレクション 2018」としてボトルおよびグラスでご提供いたします。

- ・フランス料理 レセゾン 「MENU Noël（ムニユ ノエル） 2018」
12月20日（木）～25日（火）
ランチ 18,500円 デイナー 36,000円
シェフ ティエリー・ヴォワザンが自身の思い出と共に贈る洗練された料理の数々が、クリスマスの夜を彩ります。



・トラディショナルダイニング ラブラスリー

「トラディショナル クリスマス」

12月15日（土）～25日（火）

ランチ 8,000円 ディナー 14,500円

帝国ホテル伝統の味で、クリスマス華やかに彩るフルコースです。



・鉄板焼 嘉門 「嘉門のクリスマス」

12月20日（木）～25日（火）

ランチ 20,000円 ディナー 32,000円

特撰和牛をメインにコースに仕立てたディナーです。

・インペリアルバイキング サール 「クリスマススペシャルディナー」

12月22日（土）～25日（火）

ディナー 15,120円（お子様 9,000円）

ローストビーフなどの伝統メニューに加え、彩り豊かで華やかなクリスマス限定の料理の数々を、ブフェスタイルでお楽しみいただけます。

・パークサイドダイナー 「HAPPY HOLIDAYS!」

12月1日（土）～25日（火）

ランチ 3,900円、ディナー 6,800円

シェフおすすめのクリスマスディナーをお楽しみいただけます。



・インペリアルラウンジ アクア

12月1日（土）～25日（火）

「クリスマスアフタヌーンティー」 4,860円

クリスマス限定のアフタヌーンティーです。

<アミューズ>

・帝国ホテル伝統のポテトサラダ クリスマス風に…

<中段>

・オニオングラタンスープ

・スモークサーモンのワッフル風ブリオッシュ

・フレンチトースト

<下段>

・紅ズワイ蟹のクリスマスロールサンドイッチ

・ローストチキンのフォカッチャサンドイッチ

<スコーン>

・スコーン（プレーン、チョコレート）

<デザート各種>

・ショートケーキ ・チョコレートムース

・苺のクリームタルト ・バニラ風味のマカロン ・プラリネチョコレート



「クリスマスカクテル」4種類 2,000円より
きらめくクリスマスを彩るオリジナルカクテルが、
心華やぐひとときを演出します。



- ・ランデブーラウンジ・バー 「クリスマスペストリーセット」
12月1日(土)～25日(火)
2,400円(シャンパンセット 3,400円)
サンタクロースの帽子をイメージしたチョコレートの
ムースケーキ「ボネ(p8参照)」をドリンクと一緒に
お楽しみいただけます。



■ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご家族や親しい方とのお集まりで帝国ホテルの味をお楽しみいただけるよう、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、新作3種類を含むクリスマスケーキなど、さまざまなお持ち帰り用商品をご用意します。

ご予約・変更承り期間： 12月15日(土) 15:00まで

お渡し期間： 12月21日(金)～12月25日(火)

※ホームページからのご予約も可能です(12月15日(土) 15:00まで)

※価格はいずれも消費税込

《ケーキ》

●クール 20,000円 (10～12名様用)

【下段直径約18cm、上段直径約12cm】 ★2018年新作

帝国ホテル伝統の苺のショートケーキを可愛いハート型に仕上げ、2段に重ねました。苺と赤いハート型のチョコレートで飾りつけました。



●エトワール 5,400円 (4～6名様用) 【19cm】

★2018年新作

チョコレートで作った赤いラインで光の流れを描き、「星の降る夜」をイメージしたチョコレートケーキです。バニラクリームと黒い果実(カシス、ブルーベリー)のコンポート、チョコレートのスポンジ生地をチョコレートムースで包み、チョコレートで艶やかに仕上げました。



●ブッシュ・ド・ノエル 5,700円 (8~10名様用) 【26cm】

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届けします。コーヒー風味のバタークリームにほどよく煮詰めたキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを、バタークリームで切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子のサンタクロースとキノコをかたどったメレンゲ、マカロンを添えています。



●クリスマスショートケーキ

<生クリーム> (写真は15cm)

(2~3名様用) 【12cm】 4,200円、

(4~6名様用) 【15cm】 5,000円、

(6~8名様用) 【18cm】 6,600円

<チョコレートクリーム> (写真は15cm)

(2~3名様用) 【12cm】 4,200円、

(4~6名様用) 【15cm】 5,000円

しっとりとしたスポンジ生地に苺をはさみ、生クリームで美味しさを閉じ込めたクリスマスショートケーキは、毎年不動の人気ナンバーワン。お客様からリクエストの多いチョコレートクリームのショートケーキもご用意いたします。



●ハートフル“ノエル” 2,200円 (2名様用) 【10cm】

※12月1日(土)より販売

年々人気が高まっている2名様用の小型ケーキで、リングピローを模したデザインです。紅茶のダコワーズ(焼き菓子)をホワイトチョコレートのムースで覆い、中央にはりんごとルレクチェ(洋梨)のコンポートをハート型にあしらいました。りんごの甘酸っぱさがほどよくきいた、軽やかな口当たりが特徴です。



●ボネ 900円 (1個1名様用) 【直径6cm】

※12月1日(土)より販売

★2018年新作

赤い果実(ストロベリー、ワイルドストロベリー、ラズベリー)のコンポートとピスタチオの生地を使用した、サンタクロースの帽子をイメージしたチョコレートのムースケーキです。



《惣菜》

- クリスマス オードブルバリエ
7,300円（4名様用）

パーティーにおすすめの5種類の前菜（ずわい蟹のシャルロット、海老のエスカベッシュ、ポテトサラダ、合鴨のスマーク、パテドカンパーニュ）の盛り合わせです。



- ローストチキン 7,344円（4~5名様用）

肉質の柔らかさとジューシーさが特徴の国産ハーブ鶏を使用し、さらにローズマリーで風味付けをし、じっくりと焼き上げました。

※付け合せの野菜は含まれません

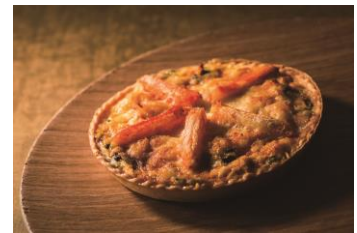


- ローストターキー 19,440円（約10名様用）

欧米ではクリスマスの食卓に欠かせない一品です。熟練の技で焼き上げた香ばしいターキーに、付け合せの温野菜を添えました。克蘭ベリーソースとともにお召し上がりください。

- 蟹とほうれん草のキッシュ 2,500円

昨年好評をいただいた、ずわい蟹とほうれん草を使用したクリスマス限定のキッシュです。



《パン》

- シュトレン 大 4,536円 小 1,620円（写真左）*配送可
※11月16日（金）より販売

お酒に漬けたドライフルーツを生地に練りこんだドイツの伝統的なクリスマス菓子です。日持ちが長く、ご贈答にもおすすめです。



- ヌス シュトレン 4,320円（写真右）*配送可

※12月1日（土）より販売

「ヌス」とはドイツ語でナッツの意味。ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを巻き込んで焼き上げ、シナモン風味のアイシング（砂糖のシロップ）でコーティングしました。

- パネトーネ 2,160円 *配送可

※12月1日（土）より販売

日持ちの良いイタリアの代表的なパン菓子。長時間発酵により、柔らかく香り良く仕上げた生地にドライフルーツを加えて焼き上げました。



ご予約・お問い合わせ

ガルガンチュワ 03-3539-8086 (8:00~20:00)