

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年（平成26年）9月22日

テーブルコーディネートや披露宴会場レイアウトの自由度を高め  
新郎新婦の“理想の婚礼”をかなえる

## 開業 125 周年記念婚礼商品 インペリアル ウエディング 新「IMPERIAL WEDDINGS」を発表

2014年9月23日から販売開始、2015年4月1日から適用



256通りのテーブルコーディネートを実現  
新『IMPERIAL WEDDINGS（インペリアルウエディング）』

帝国ホテル 東京は、婚礼商品「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウェディング）」を 5 年ぶりに一新し、本年 9 月 23 日（火）に開催するウェディングフェアから販売開始いたします。（適用開始日：2015 年 4 月 1 日）



帝国ホテルは、1890 年（明治 23 年）の開業の頃から結婚披露宴の会場としてご利用いただいております。1923 年（大正 12 年）に現在のホテルウェディングの原型となった結婚式と披露宴を組み合わせたスタイルを日本で初めて提案しました。以来、時代の流れと共に移り変わるお客様のニーズを捉え、新しい婚礼商品を提案してまいりました。

近年は 5 年ごとに商品内容を改定しており、伝統・格式を感じさせる演出や華やかなコーディネートを取り入れ 2009 年 9 月に発売した「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウェディング）」を、このたび一新いたします（※料理に関しては 2013 年 4 月に一部リニューアル済み）。

昨今、結婚式・披露宴について、具体的な希望や明確なイメージをお持ちの新郎新婦が増えており、自分たちの理想をかなえたい、自分たちらしさを打ち出したい、といった“個性化”傾向がより高まっています。

そこで、このたび発売する婚礼商品のコンセプトを「それは世界にひとつの幸せの物語。Especially for you.」とし、選択の自由度を高めることを念頭に置いて開発いたしました。

まず、これまで 4 通りからお選びいただいていたテーブルコーディネート、テーブルクロス（トップおよびアンダー）、ショープレート、チェアベルト、ペーパーアイテムそれぞれを自由にお選びいただくスタイルに変更し、計 256 通りの組み合わせを可能にしました。

あわせて会場のレイアウトも自由度を高めます。一般的な丸テーブルを用いたラウンドスタイル、少人数用の楕円テーブルを用いたアットホームスタイルに加え、ロングテーブルがよりフォーマルな空間を演出する晩さん会スタイル、ゲストに料理・飲物を自由にお取りいただく着席ブフェスタイルの 4 つのスタイルをはじめ、コの字型、楕円テーブルとラウンドテーブルの組み合わせなど、新郎新婦のおもてなしのスタイルに合わせたレイアウトを実現できます。

また、前商品では料理・飲物、室料およびテーブルコーディネートなどをパッケージにして 5 種類の《披露宴プラン》としていたものを、すべてご希望を伺ってオリジナルで組み立てていくアラカルトスタイルに変更しました。

帝国ホテル東京は、今回の婚礼商品の新発売の時期に合わせて、神殿を改装したほか、2 つの中規模宴会場「蘭の間」「牡丹の間」をウェディングに適したコンセプトのもと、リニューアルしました。

さらに、2015 年 11 月に開業 125 周年を迎えることを記念した謝恩商品として、適用期間限定でリーズナブルな価格設定の披露宴プラン「ESPECIAL（エスペシャル）」と披露宴と挙式をセットにした少人数婚礼プラン「COFFRET（コフレ）」も発売いたします。

開業 125 周年記念婚礼商品、新「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウェディング）」の詳細は次の通りです。

## ■開業 125 周年記念婚礼商品

### 新「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウエディング）」概要

新「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウエディング）」は、料理・飲物、音響・照明、テーブルコーディネート、フラワー、ペーパーアイテム、写真・映像、介添、引出物、司会など、披露宴に必要なアイテムをご希望に合わせて選択し、組み立てていただくアラカルトスタイルの婚礼商品です。

別途ご用意する、挙式と衣裳（美容・着付含む）をセットにした《挙式・衣裳プラン》を組み合わせてご利用いただけます。

販売開始： 2014年9月23日  
適用開始： 2015年4月1日  
お問い合わせ先： 宴会予約課ウエディング担当 [TEL:03-3539-8558](tel:03-3539-8558)

### 《テーブルコーディネート》

披露宴会場の雰囲気大きく左右するのがテーブルコーディネートです。テーブルクロス（トップおよびアンダー）、ショープレート、チェアベルト、ペーパーアイテムそれぞれを自由にお選びいただき計 256 通りの組み合わせを可能にしました。

純白のコットンリネンにシャンパンゴールド色の刺繍を施したトップクロスをはじめ、レッド、ブラウン、ゴールド、ブルーの 4 色からお選びいただけるアンダークロス、チェアベルト、ペーパーアイテムと、2 色からお選びいただけるショープレート（ノリタケ製）は、いずれも当社オリジナルでオーダーした色味・デザインとなっております。

トップクロス	白 または 無し(アンダークロスのみ)	2 通り
アンダークロス	レッド、ブラウン、ゴールド、ブルー	4 通り
プレート	ゴールド または プラチナ	2 通り
チェアベルト	レッド、ブラウン、ゴールド、ブルー	4 通り
ペーパーアイテム	レッド、ブラウン、ゴールド、ブルー	4 通り

計 256 通り

特に、アンダークロスの開発におきましては、「伝統・格式」を基調に、どの披露宴会場にも合う色味とデザインを追求し、素材の質や光沢、肌触りを大切に作り上げました。

また、ひとりひとりの花嫁が自分の憧れるウエディングのイメージを想起しやすいよう、それぞれのカラーでコーディネートされた世界観を新しいパンフレット上でご提案しています。

カラー	ご提案する世界観
レッド	気品高い深紅のロングテーブルが織りなす荘厳な会場。晚餐会スタイルを華やかに彩るレッドならではのコーディネートに仕上げました。
ブラウン	ブラウンを基調に、純白のトップクロスが気品を添えるラウンドテーブル。みずみずしいグリーンとのコーディネートでナチュラルな空間が生まれます。
ゴールド	上品に輝くシャンパンゴールドの煌めきと、柔らかなピンクとの可憐なコーディネートが、ウエディングのテーブルを優しい雰囲気でご包み込みます。
ブルー	ブルーのテーブルクロスが作り出すモダンでスタイリッシュな空間。ビビッドなオレンジが、洗練された大人のウエディングを演出します。

## 《会場レイアウト》

また、テーブルレイアウトも、新郎新婦のイメージするおもてなしを実現する上で大切な要素です。下記の4つのスタイル以外にも、コの字型や楕円テーブルとラウンドテーブルの組み合わせなど、様々なご要望にお応えいたします。

スタイル	内容
ラウンド	丸テーブルを用いたスタイル。気の合うグループごとにゲストの会話が弾みます。
アットホーム	新郎新婦が親しいゲストと同じ目線で楕円テーブルを囲む、少人数用のスタイル。
晩さん会	ロングテーブルを平行に配置します。よりフォーマルな空間演出に最適です。
ブフェ	ゲストに料理・飲物をご自由にお取りいただく、着席式のブフェパーティスタイル。



## 《料理》（料金はいずれも税金・サービス料別）

帝国ホテルの婚礼料理はフランス料理のコースを基本としています。これに、基本のフランス料理コースと単品ごとに組み替えが可能な帝国ホテル伝統のメニュー「スペシャリテ」、フランス料理コースに追加してご利用いただける「お祝いの一品」などをご用意しています。

このほか、日本料理、中国料理のご用意もございます。なお、料理メニューは 2013 年 4 月の改定から一部変更しています。

料 理	内 容	料 金
※コースには飲物が含まれます。		(お一人様・消費税別)
<b>SPÉCIALITÉ DU GRAND CHEF</b> (料理長特選)	帝国ホテル 第 13 代料理長 田中健一郎が、料理長として磨き上げてきたフランス料理の技と感性を一皿一皿に表現しました。見た目の華やかさにもこだわった、祝福の日にあふさわしい特選メニューです。	39,000 円
<b>CHEF “THIERRY VOISIN”</b> (シェフ ティエリー・ヴォワザン)	帝国ホテル 東京のメインダイニング「レ セゾン」のシェフ ティエリー・ヴォワザンならではの美しく驚きに満ちた料理の数々を少人数(36 名様まで)のご披露宴向けに書きあげました。	30,000 円
<b>フランス料理 S Splendeur</b>	帝国ホテルのお客様が長年愛し続けてやまない厳選和牛のローストビーフをメインに、フォウグラやトリュフ、鮑などの贅沢な素材を使用した料理が並びます。	29,500 円
<b>フランス料理 A Admiration</b>	エリザベス二世女王陛下をおもてなした一品「車海老と舌平目のグラタン エリザベス女王風」をはじめとする優美なコースです。	25,500 円
<b>フランス料理 B Brillant</b>	フルコースの最後には、炎のデザート「ダークチェリーのジュビレ」がロマンチックで幻想的な雰囲気演出します。	21,500 円
<b>フランス料理 C Célébration</b>	色鮮やかな料理の数々が、祝いのテーブルを華やかに飾ります。	17,500 円
<b>スペシャリテ</b>	帝国ホテル伝統のメニューや人気のメニューを、一品単位でご用意しました。上記のフランス料理のコースから組み替えることで、自由なアレンジが可能です。	
<b>お祝いの一品</b>	食前酒のお供に最適な一口オードブルや、フランス料理のコースに和を取り入れたい方のための祝い寿司や鯛赤飯など、お招きするゲストの趣向に合わせて、コースに追加できるオプションメニューです。	
<b>パン</b>	ウエディングメニュー専用開発されたものを含む 8 種類のパンを、各コースに合わせてご用意しています。ご披露宴の開宴時間帯ごとに、ホテル内のベーカリーで焼き上げています。	
<b>お子様のためのメニュー</b>	お子様用に、可愛らしく、食べやすくお作りしました。メインは牛フィレ肉ステーキとハンバーグのいずれかをお選びいただけます。	A 8,000 円 B 5,000 円

## 《挙式・衣裳プラン》（料金はいずれも税金・サービス料込）

ホテル内式場でのキリスト教挙式または神前挙式と、新婦・新郎の衣裳、美容・着付を組み合わせたプランです。衣裳は、ヴェラ・ウォンを扱うハツコ エンドウ ウェディングスをはじめ、タカシマヤ メゾンド コスチューム、桂由美ブライダルハウスの3店からお選びいただけます。挙式を海外などで済まされたご新郎・ご新婦のために衣裳のみのプランや、衣裳プランを組み合わせご利用いただける人前挙式プランもご用意しております。

なお、美容・着付は、100年以上前より帝国ホテルの花嫁のお支度をお手伝いしてきたハツコ エンドウ ビューティースタジオが担当いたします。

### 1. キリスト教挙式＋衣裳（美容・着付含む）

- ◆キリスト教挙式プランⅠ（520,000円）： ドレス1点＋メンズコスチューム1点
- ◆キリスト教挙式プランⅡ（750,000円）： ドレス2点（お色直し用1点含む）  
＋メンズコスチューム1点
- ◆キリスト教挙式プランⅢ（860,000円）： ドレス1点＋和装1点（お色直し用）  
＋メンズコスチューム1点＋紋服1点

### 2. 神前挙式＋衣裳（美容・着付含む）

- ◆神前挙式プランⅠ（520,000円）： 和装1点＋紋服1点
- ◆神前挙式プランⅡ（770,000円）： 和装1点＋ドレス1点（お色直し用）  
＋紋服1点＋メンズコスチューム1点
- ◆神前挙式プランⅢ（910,000円）： 白無垢1点＋打掛1点＋ドレス1点（お色直し用）  
＋紋服1点＋メンズコスチューム1点

### 3. 衣裳のみ（美容・着付含む）

- ◆洋装プランⅠ（330,000円）： ドレス1点＋メンズコスチューム1点
- ◆洋装プランⅡ（570,000円）： ドレス2点（お色直し用1点含む）  
＋メンズコスチューム1点
- ◆洋装プランⅢ（680,000円）： ドレス1点＋和装1点（お色直し用）  
＋メンズコスチューム1点＋紋服1点
- ◆和装プランⅠ（450,000円）： 和装1点＋紋服1点
- ◆和装プランⅡ（730,000円）： 和装1点＋ドレス1点（お色直し用）  
＋紋服1点＋メンズコスチューム1点

◇開業 125 周年記念謝恩プラン「ESPECIAL (エスペシャル)」「COFFRET (コフレ)」

【適用期間】

2015 年 4 月 1 日～4 月 30 日、7 月 1 日～8 月 31 日、12 月 1 日～2016 年 1 月 31 日

◆ESPECIAL (エスペシャル)

\*40 名様以上対象

(40 名様 1,250,000 円、お一人様追加 24,000 円)

125 周年謝恩企画として、披露宴に必要なアイテムを一式取り揃え、リーズナブルな料金を設定したプランです。料理・飲物やテーブルコーディネートはもちろん、ウエディングケーキや会場装花、スタジオ写真も含まれています。

また、プラン限定特典として、衣裳のアップグレードやブーケ・ブートニア、音楽、アルバム・映像のご優待などをご用意しております。

◆COFFRET (コフレ)

\*10 名様～39 名様対象

(10 名様 680,000 円、お一人様追加 23,000 円)

少人数 (10～39 人) 披露宴に挙式・衣裳も組み合わせたパッケージプランです。ブーケ・ブートニア、スタジオ写真、音楽などのアイテムを優待料金でご利用いただける特典付きです。

※料金はいずれも税金・サービス料込