



2020年（令和2年）7月28日

安全・安心対策と「オーダーバイキング」の導入で  
ニューノーマルに対応した「バイキング」スタイルを発信  
「インペリアルバイキング サール」の  
営業を再開

8月1日（土）「バイキングの日」 より



本館17階「インペリアルバイキング サール」  
左上より時計回りに、「アスパラガスとトリュフのリゾット」、炎の演出「季節のフルーツの  
ジュビリー」、「エスカルゴのパイ包み焼き」、「アクアパッツァ」

帝国ホテル 東京は、本館 17 階のブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」の営業を、ニューノーマルに対応した安全・安心対策と共に、デジタルツールを活用した「オーダーバイキング」を導入して、8 月 1 日（土）の「バイキングの日」より再開いたします。



本館 17 階のブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のための外出自粛要請やそれに続く緊急事態宣言発令に伴い、4 月 2 日より営業を停止しておりました。以来、当社では、バイキングレストランで最も大切に考えている“好きなものを好きなだけ味わう”を、どうすれば再びご提供できるかについて検討を重ねてまいりました。このたび、ニューノーマルな生活様式に即した安全・安心対策を徹底し、上質な料理とサービスの追求に留まらず、デジタルツールとの融合を取り入れた新たな「バイキング」スタイルとして、8 月 1 日（土）の「バイキングの日」より営業を再開いたします。

営業再開にあたり、東京料理長 杉本雄監修のもと、「出来たての美味しさをお客様に味わっていただく」という料理の本質を追求し、より洗練した「バイキング」スタイルに仕立てました。各テーブルに設置するタブレットにてお好みのタイミングでご注文いただく「オーダーバイキング」を新たに採用し、オープンキッチンから料理をお席までお届けいたします。また、作り上げる料理の一部は、店内に設置したモニターでライブ中継を行い、その調理過程もお楽しみいただけます。さらに、スタッフが気軽に料理とワインのペアリングをお楽しみいただけるようご提案に何うほか、ディナータイムには、バーテンダーによるカクテルの創作や、デザートコーナーでの炎の演出など、味覚だけでなく、五感で楽しめる新たなサービスを取り揃えました。

安全・安心対策としては、オーダーバイキング導入によるブフェステージの密集回避のほか、席の間隔を確保するため、ご案内する席数も半分（200 席から 100 席に）に減らし、入店に際しては人数と時間に制限を設けるとともに、ブフェステージの料理にアクリルカバーを設置するなど、3 密の回避ならびに飛沫・接触感染の防止に徹底して取り組みます。

概要は次の通りです。

## インペリアルバイキング サール 概要

一定の料金で“好きなものを好きなだけ味わう”  
所謂「バイキング」スタイルは、帝国ホテルで始まり  
ました。北欧の伝統料理「スモーガスボード」を取り  
入れて考案されたこの食のスタイルは、1958年8月  
1日にレストラン「インペリアル バイキング」が開店  
して以来、日本におけるブフェの先駆けとして、60年  
以上にわたって多くのお客様に愛されてきました。



2004年には、料理人がお客様の目の前で料理を仕上  
げるオープンキッチンを導入するなどの改良を加えた「インペリアルバイキング  
サール」としてリニューアルオープンし、2014年にはバイキングをより楽しんでい  
たたくための案内スタッフ「バイキングコンシェルジュ」を導入するなど、時代ごと  
にお客様のニーズに合わせて工夫を重ね続け、現在に至ります。

営業再開日 : 2020年8月1日(土) 「バイキングの日」※  
※2008年に開店50周年を記念し、(一社)日本記念日協会に登録しました。

場 所 : 帝国ホテル 東京 本館 17階

営業時間と料金 : ・ランチ 11:00～15:00  
(13:30 最終入店時刻)  
平日 8,800円  
お子様 5,300円  
土日 11,000円  
お子様 6,600円  
・ディナー 17:30～22:00 (20:00 最終入店時刻)  
平日 12,100円 お子様 7,300円  
土日 14,300円 お子様 8,600円



※お子様料金は、4～12歳  
※いずれも消費税込、サービス料別  
※ご利用時間には制限がございます。

定休日: 毎週火曜日・水曜日(10月末まで/祝日の場合は営業いたします)

お問い合わせ・ご予約: インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187(直通)  
ご予約はWEBからも承ります。

## ■インペリアルバイキング サールの新たなサービス

### ●オーダーバイキング

各テーブルに1台、タブレット端末を設置し、お席でご注文いただく「オーダーバイキング」を新たに採用いたします。料理によっては、味付けやボリュームなどもリクエストが可能です。また、タブレットで料理や飲料のメニューをご確認いただけるほか、バイキングコンシェルジュが作成した「バイキングガイド」でバイキングを楽しむ秘訣などのコンテンツをご覧いただけます。



### ●素材の良さを引き出した、出来たて料理

今回、東京料理長 杉本雄監修のもと、出来たてを楽しめる新たな看板メニューとして、「アスパラガスとトリュフのリゾット」、「アクアパッツァ」、「生パスタ」、「エスカルゴのパイ包み焼き」などが新登場いたします。素材の良さを引き出した料理で、オープンキッチンで仕上がったものを最大限お楽しみいただきたい、という想いから考案されました。



「スモークマグロとオクラの冷製パスタ」

また、これまででもディナータイムの人気メニューだった帝国ホテル伝統の「ローストビーフ」は、シェフが切り分けるスタイルはそのままに、ランチタイム、ディナータイムともにご提供いたします。

### ●ライブ中継

店舗内の4か所に設置したモニターで、調理過程のライブ中継を行います。料理が一から作られていく様子やプロの技をご覧いただくことで、料理だけではなく、お待ちいただく時間もお楽しみいただけます。

### ●オードブルスタンド

ご着席の後すぐに、シェフおすすめの冷前菜をパンとともに盛り合わせた「オードブルスタンド」をお席にお届けいたします。バイキングは、謂わばご自身で創り上げるフルコース。そのはじまりのひとときを華やかに演出します。



## ●ワインとのペアリング

ホテルらしいバイキングのサービスとして、スタッフがお客様のお席を回って料理に合わせたワインをご提案します。料理だけではなく、ワインのチョイスも気軽に楽しみながら、料理とワインのペアリングをご堪能ください。

## ●バーカウンターの常設化

ディナータイムにはバーテンダーが登場。季節や料理にあったカクテルを、新たに設えたバーカウンターにてお作りします。鮮やかなプロの技が、店内の雰囲気華麗に演出します。ノンアルコールカクテルも承ります。

8月はおすすめカクテルとして、バーテンダーと東京料理長 杉本雄のコラボレーションで生まれた健康応援カクテル「Oriental Smash Cocktail × Yu Sugimoto」をご提供いたします。

## ●演出付きメニュー

ディナータイムには、サラダコーナーにてお客様の目の前でドレッシングを野菜と和えてご提供する他、デザートメニューの「季節のフルーツのジュビリー」をフランベで創り上げる炎の演出などを新たに導入し、これまで以上に臨場感あふれるレストランを目指します。また、オプションメニューとして、帝国ホテルの伝統メニュー、シャリアピンステーキをご注文に応じて焼き上げます（追加料金）。

## ●環境への配慮

帝国ホテルでは企業としての社会的責任を果たすべく、環境配慮を社会から期待される新たなおもてなしの一つと捉え、2001年より省エネルギーやプラスチック使用量の削減に努めるなど、環境問題への全社的、継続的な取り組みを行ってまいりました。バイキングに特に関わりの深いフードロス対策としては、ごみの分別によりホテル内での出る生ごみなどの食品廃棄物を館内で乾燥させ、専門のパートナー企業を通じて野菜栽培の肥料にする活動を継続しています。また、その肥料を使用した野菜や米を購入することで循環型のリサイクルを実現するなど、サステナブル活動にも取り組んでおります。

今回、SDGsへの取り組みをより推進すべく、新たに3つの取り組みを始めて参ります。まず更なるフードロス対策として、「オーダーバイキング」の導入による計画生産をすることで、過剰な生産・余分な廃棄を減らします。【SDGs 目標 12：つくる責任つかう責任】

また、海の環境保全への取り組みの一環として新メニューの鮮魚の一部に、養殖エコラベル認証を受けた魚介類を使用いたします。【SDGs 目標 14：海の豊かさを守ろう】

更に毎週月曜日のディナータイムには、「グリーン電力」を使用する「エコマンデー」を開催し、ご来店いただいたお客様に向けてご参加への謝意として特典をご用意します。

【SDGs 目標 7：エネルギーをみんなに そしてクリーンに】

## ■インペリアルバイキング サールの安全・安心対策

### ●3密回避

お客様とスタッフ、お客様同士の視点で、3密が発生しにくい環境をつくります。

- ・オーダーバイキング [密集防止]

店舗中央のブフェステージの料理は、オーダー後にサービススタッフがお客様までお届けします。

- ・席数と配席レイアウトの見直し [密接防止]

ご案内の席数を半数（200席から100席）に減らし、対面にならない配席レイアウトにいたします。

- ・入店時間の分散化 [密集防止]

17階にある3つのレストランのオープン時刻をずらし、お待ち合わせ時のホワイエの密集を回避できるようにいたします。また、入店に際しては、人数と時間の制限を設けてご案内いたします。

- ・店内の換気 [密閉防止]

これまで1時間に2回の割合で自動的に行われていた換気を、1時間に5回の頻度に増やします。

### ●飛沫・接触感染防止対策

ブフェステージにおける飛沫感染・接触感染防止対策とともに、ご利用のお客様にご協力をお願いいたします。

- ・アクリルカバーの設置 [飛沫感染防止]

ブフェステージの全ての料理、全てのコーナーにアクリルカバーを設置します。

- ・マスク着用、入店時の消毒のお願い [飛沫感染防止]

ブフェステージご利用時と入店・退店時のマスク着用、入店時の手指消毒を、お客様にお願いいたします。

- ・スタッフによる料理の取り分け [接触感染防止]

ブフェステージにて直接お選びいただく料理につきましては、スタッフがお客様にお取り分けいたします。

- ・マスクケースの設置 [接触感染防止]

お客様お一人に一つ、マスクケースをお席にお配りいたします。着用されていたマスク入れとしてご活用ください。

- ・店内の消毒の徹底 [接触感染防止]

タブレット等全ての備品はお客様をお迎えする度に消毒を徹底しております

なお、ホテルご入館時には、サーモグラフィーによる検温なども実施しております。  
当社の新型コロナウイルス感染症への安全対策については、ホームページにて詳しく  
紹介しております。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/post\\_67.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/news/cat311/post_67.html)