



2019年（令和元年）7月2日

8月1日はバイキングの日！  
「バイキング」誕生61年目は、  
ザ・シャーウッド台北の味覚も楽しめる4日間

### 「バイキングの日」記念スペシャルデイズ with ザ・シャーウッド台北

期 間： 2019年8月1日（木）～8月4日（日）  
場 所： 本館17階「インペリアルバイキング サール」



上：帝国ホテル 東京「インペリアルバイキング サール」  
ザ・シャーウッド台北メニュー下左：シャーウッド牛肉麺 下右：バースデー桃饅頭

帝国ホテル 東京は、8月1日の「バイキングの日」を記念したイベントとして、『バイキングの日』記念スペシャルデイズ with ザ・シャーウッド台北」を、8月1日（木）から4日（日）まで、本館17階「インペリアルバイキング サール」で開催いたします。



“好きなものを好きなだけとって味わう”「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「スモークボード」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、61年にわたって多くのお客様に愛されてきました。その間、時代ごとにお客様のニーズに合わせて工夫を重ね続け、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、今年で15周年を迎えます。

帝国ホテルと台北の名門ホテル「ザ・シャーウッド台北」は、2016年に各ホテルで互いのホテルの食文化を紹介するフェアを開催し、相互に人材を派遣するなど交流を続けています。

『バイキングの日』記念スペシャルデイズ with ザ・シャーウッド台北」は、「ザ・シャーウッド台北」に協力をいただき、「バイキングの日」である8月1日から4日間限定で、「ザ・シャーウッド台北」の高鋼輝（コウ・カンフェイ）シェフによる中華料理のメニューをお楽しみいただく催しです。牛肉のおいしさをお届けするためお召し上がりの直前にスープを注いでご提供する「牛肉麺」や、お祝いの場に欠かせない「桃饅頭」など、台湾国内においても数々の賞を受賞した高シェフの美味6品をご用意し、インペリアルバイキング サールのメニューとあわせてご提供いたします。

また相互タイアップとして、翌9月には、本年4月に帝国ホテル 東京料理長に就任した杉本 雄が書き上げる、フランス料理のオリジナルフルコースメニューを、「ザ・シャーウッド台北」のレストラン「トスカーナ」でご賞味いただく催しが開催されます。

概要は次の通りです。

## ■『バイキングの日』記念スペシャルデイズ with ザ・シャーウッド台北 概要

「バイキングの日」である8月1日から4日間限定で、台北のホテル「ザ・シャーウッド台北」の高鋼輝（コウ・カンフェイ）シェフによる中華料理7品を含む約40種類の料理をブフェスタイルでお楽しみいただきます。

期 間 : 2019年8月1日（木）～4日（日）  
場 所 : 本館17階ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」  
料 金 : ランチ 11:30～14:30

平日 5,800円 お子様 3,500円

土日 6,500円 お子様 3,900円

ディナー 17:30～21:30（土日は17:00～）

平日 8,200円 お子様 5,000円

土日 9,000円 お子様 5,400円

※お子様料金は、4～12歳

※いずれも消費税込、サービス料別

メニュー :

- ・シャーウッド牛肉麵
- ・鶏のねぎソテー
- ・ローストクリスピーポーク
- ・豆腐とチリガーリック添え
- ・ピータンと卵の野菜炒め
- ・バースデー桃饅頭
- ・タピオカミルクティー

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

### ザ・シャーウッド台北 中華料理レストラン「怡園」料理長

#### 高鋼輝（コウ・カンフェイ）氏



17歳で厨房に立ち、香港マキシムグループ、フラマホテルにて腕を磨く。1995年、ザ・シャーウッド台北に入社。2009年に中華レストラン「怡園（イーユエン）」料理長就任。

中華と西洋、伝統とモダンの融合を料理に表現することを得意とし、その奥深い味わいは、イギリスのサッチャー元首相など、数多くの著名人から絶賛を受ける。2015年より台北マリオットホテルの総料理長も兼任しており、2016年5月20日に台北マリオットホテルにて開催された台湾総統の就任式においても腕を振るい、高い評価を得ている。

## ■ザ・シャーウッド台北における「帝国ホテルスペシャルデイズ」 概要

本年 4 月に帝国ホテル東京 料理長に就任した杉本 雄が、このフェアのために書き上げるフランス料理のオリジナルコースメニューを、「ザ・シャーウッド台北」の料理レストラン「トスカーナ」にて、9月18日（水）～9月20日（金）3日間のランチ・ディナー限定でご提供いたします。



期 間 : 2019年9月18日（水）～9月20日（金）

### 【ご参考】ザ・シャーウッド台北

「ザ・シャーウッド台北」は、台北市内中心部の民生敦化金融ビジネスエリアに位置し、まるで自宅に戻ったかのような心地よさ「旅先の我が家」をサービス理念に掲げる台北の名門ホテルです。1990年の開業以来、国内外から数多くの政府要人やビジネスパーソン、エンターテインメント業界のスターたちを迎えてきました。

その名である「西華（シャーウッド）」は、東西文化の融合を象徴しており、館内のいたる所に中洋折衷の美が表現されています。エレガントで落ち着いたホテルは全343室を有し、ビジネス客のためのエグゼクティブクラブやフィットネスセンター、スパのほか、中華・イタリアン・和食・ブフェの各レストランが設けられています。