



2021年（令和3年）10月20日

洋と和の美食をシームレスにお楽しみいただける
「ホテルバル」オープン記念
2種類のサブスクリプションサービスを提供
プレミアムプラン/ワンドリンクプラン

10月27日（水）12：00より予約受付開始

バルエリアが“Bleu Bar”をコンセプトに改装



洋食の小皿料理（左）と
“Bleu Bar”のコンセプトで改装する「ラ ブラスリー」内バルエリア完成イメージ図（右）

帝国ホテル 東京では、11月1日（月）にリニューアルオープンする、帝国ホテルタワー地下1階の“ホテルバル”エリアにおいて、2種類のサブスクリプションサービス商品を提供いたします。

また、「ラ ブラスリー」のバルエリアを改装し、「Bleu Bar」をコンセプトとした内装に生まれ変わります。



2種類のサブスクリプションで“ホテルバル”を満喫。

オープンを記念して2種類のサブスクリプションサービス商品をご提供いたします。

月額10,000円の「プレミアムプラン」では、2名様以上4名様までのグループで来店いただくと、ホテルバルの料理とドリンク全商品が半額となります。第1期分を数量限定で販売。11月1日（月）～30日（火）の任意の開始日から1カ月毎の自動更新で、最大3カ月間ご利用いただけます。第2期も販売予定で、詳細は年明けに発表致します。

「ワンドリンクプラン」は、月額8,800円で、バルメニューの対象ドリンクを1日につき1杯無料でお楽しみいただけます。募集人数に制限は無く、誰でもいつでもサービスをご購入いただけます。サービス開始日から1カ月毎の自動更新で期限はありません。

サブスクリプションサービスのお申し込みは、帝国ホテル公式ホームページ内、ホテルバル サブスクリプションページより承っております。ご購入後、メンバーはスマートフォンで会員証をご提示いただくことでサービスを利用することができます。

また、「ラ ブラスリー」のホテルバルエリアは、GLAMOROUS co.,ltd. 森田恭通氏により“Bleu Bar”というコンセプトで一新。ブルーに染められた壁面に、SHOGO SEKINE氏によるホワイトを基調としたアートペインティングを少しずつ施していくというもので、お客様は来店のたびに異なる景色をお楽しみいただけます。

詳細は次の通りです。

□ホテルバル サブスクリプションサービス

人と人が笑顔で集い、語り合う。“ホテルバル”で豊かなひとときを、より多くの方々に体験していただくためのサブスクリプションサービスです。

内容： ●プレミアムプラン

第1期：先着順、数量限定

月額 10,000 円（消費税込）

メンバーを含む 2～4 名様のご来店で、ご注文全額の 50%を割引

申し込み開始： 2021 年 10 月 27 日（水）12:00

帝国ホテル公式ホームページ内、

ホテルバル サブスクリプションページのみでの受付

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/tower_bars/index.html

お申込みいただいた方には 10 月 31 日（日）までに購入手続きのメールが届きます。11 月 1 日（月）～30 日（火）の間で、使用開始したい日にご購入下さい。

※1 か月毎の自動更新。更新期限 3 か月。

※第 2 期販売については、ホテルバルのホームページにて 2022 年 1 月中旬にご案内予定です。

●ワンドリンクプラン

月額 8,800 円（消費税込）

メンバー 1 名様につき、1 日 1 杯、バルメニューから対象のドリンクを提供（対象商品価格：¥800・サービス料別）

※販売数量の制限はなし、随時購入可（公式ホームページより）。

1 か月ごとの自動更新。

申し込み：11 月 1 日（月）より

□コンセプト “Bleu Bar”

記憶を残す、記憶に残る

古き良き伝統を守るとともに、新しいことに挑戦してきたアグレッシブな精神。帝国ホテルが新たに提案するホテルバルでは、この精神がより鮮明に体现されます。

La Brasserieの記憶を深部に残しながら、新しい食のスタイル、新しいアートを重ね合わせることで生み出されるNew Storiesが始まります。

格式だけに捉われず、革新的な考え方も柔軟に取り込んだ次の時代のクラシックです。

ホテルバルは、GLAMOROUS co.,ltd. 森田恭通氏により、“Bleu Bar” というコンセプトで改装。ブルーに染められた壁面に、SHOGO SEKINE 氏によるホワイトを基調としたアートペインティングが施されていきます。席数は約 30 席、来館されるたびに新たな発見ができるお料理を、変化し続けるアートとともに楽しみください。



※完成イメージ図

デザイナー：GLAMOROUS co.,ltd. / 森田恭通

2001年の香港プロジェクトを皮切りに、ニューヨーク、ロンドン、カタール、パリなど海外へも活躍の場を広げ、インテリアに限らず、グラフィックやプロダクトといった幅広い創作活動を行っている。

直近では、100年に一度と言われる渋谷再開発である「東急プラザ渋谷(2019年12月にオープン)」の商環境デザイン、2020年開業の「MIYASHITA PARK」の「DADAÏ THAI VIETNAMESE DIMSUM」「NEW LIGHT」、2021年3月開業のW大阪「MYDO」のレストランデザインを手掛ける。またアーティストとしても活動しており、2015年よりパリでの写真展を継続して開催中。

アーティスト：SHOGO SEKINE

1983年東京都生まれNY育ち。

2013年よりイラストレーターとして活動開始。

ファッションイメージをベースにタイポグラフィ、図形、花植物を組み合わせたイラストをスタイルとし、雑誌・広告・アパレル・プロダクト・テキスタイル・空間など様々な分野でアートワークを提供中。

【ご参考】

“ホテルバル”

営業開始日： 2021年11月1日（月）
営業時間： 火曜日～土曜日
17：00～22：00（21：30 L.O.）
日曜日
11：30～20：00（19：00 L.O.）
※月曜定休日
※日曜・祝日はフランス料理のみの提供となります。
※11月1日（月）は営業いたします。

日比谷の新しいグルメスポット “ホテルバル”

東京料理長 杉本のフランス料理、石かわグループの日本料理、それぞれの小皿料理をシームレスにお楽しみいただける、“ホテルバル”という新しいサービスの提案です。

ホテルバルでは、帝国ホテル 東京料理長 杉本雄がプロデュースしたフランス料理 15品に加えて、新店舗「帝国ホテル 寅黒（とらくろ）」でアライアンスを組んだ石かわグループがホテルバルのために考案した日本料理 15品、全 30種類の豊富なセレクションを同じテーブルでお楽しみいただけます。また、料理・ドリンクともに、価格帯を3つにカテゴリズ（800円、1,500円、2,400円）し、分かり易くいたしました。ソムリエが厳選するシャンパン、スパークリングワイン、ワインのほかに、ビール、スピリッツ、日本酒なども各種ご用意しております。



和洋の串揚げを食べ比べ、テリヤキに日本酒を合わせ、最後は赤ワインで締めくくるなどお気に入りの楽しみ方を見つけることができます。