



2023年（令和5年）7月5日

サステナブル・ウェディングを目指して
帝国ホテル 東京 婚礼商品リニューアル

「このときを そして これからを」
～ Your Timeless Story with The Imperial ～

8月20日販売開始（提供：2024年4月1日より）



IMPERIAL WEDDINGS

新コンセプト「このときを そして これからを Your Timeless Story with The Imperial」

帝国ホテル 東京は、婚礼商品「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウェディングス）」をリニューアルし、8月20日（日）に開催するウェディングフェアにて披露いたします。（2024年4月1日から提供開始）



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ホテル館内で挙式と披露宴を行う「ホテルウェディング」のスタイルを日本で初めて考案して以来、時代にあわせた婚礼商品を提案しております。

近年、個々人の選択を尊重する価値観の浸透とともに、結婚式の目的をこれまで以上に深く検討する新郎新婦が増え、スタイルも多様化してまいりました。

そこで、ホテルウェディング発祥の地でもある帝国ホテル 東京が提供できる価値を再考し、新たなコンセプトを「このときを そして これからを **Your Timeless Story with The Imperial**」といたしました。結婚式のみならず、未来のおふたりの幸せも願い、寄り添っていきたいというホテルの想いを込めています。

新郎新婦の多様な価値観やご要望にお応えしていくため、おふたりが考えるおもてなしを叶えるスタイルを上質なサービスとともにご用意し、よりパーソナルなご提案をいたします。またその想いを表現する婚礼メニューをリニューアルいたしました。植物性食品のみで作られたサステナブルコース「エスポワール」を新設し、帝国ホテルが大切に受け継いできた伝統メニューを揃えた「エリタージュ」など4つのコースをご用意いたします。

今後は、料理からスタートした取り組みを広げていき、サステナブルなアイテムで構成された婚礼商品の実現を目指します。

新コンセプトの世界観やリニューアルした料理は、8月20日（日）に開催するウェディングフェアにて発表いたします。



【コンセプトに込めた想い】「このときを そして これからを」

新郎新婦が結婚式当日だけでなく、10年後、20年後、未来まで、いつでも「ここを選んでよかった」と心から思える時間をお手伝いいたします。おふたりが「このときをそして これからを」想い、ここ帝国ホテルで描き出す結婚式は、時代を超えても色褪せないタイムレスな価値を持ち、未来へと紡がれていくのです。

目の前のお客様の幸せに真摯に向き合い続け、130年以上の間受け継がれてきたおもてなしの心で、おふたりの「このとき」を、そして「これから」を想い、わたしたちは、おふたりのそばにいつもあり続けます。



■商品概要

コンセプト： このときを そして これからを Your Timeless Story with The Imperial

開催形式： 宴会場ご披露宴、ご親族向けご会食、フォトウェディング、
挙式無しでのお披露目パーティー 他

料理： 4コースをベースに、カスタマイズも可能（後述）

アイテム： 多彩なセレクションから希望にあわせて選択可能

販売開始： 2023年8月20日（日）※同日にウェディングフェアを開催。

提供開始： 2024年4月1日（月）より

お問い合わせ先： 宴会予約課ウェディング担当 TEL:03-3539-8558

10:00~18:00 水曜日定休（祝日を除く）

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/wedding/index.php>

【料理】

“幸せが広がるおもてなし”をテーマとし、4つのコースでさまざまな「おもてなし」を表現いたします。※料金はお一人様分（料理およびお飲み物）の金額です。

□Espoir（エスポワール）／26,500円

帝国ホテルのフランス料理の歴史の、新たな1ページをひらく新商品です。

植物性食品のみで構成した「エスポワール」は、“誰ひとり取り残さない”という食におけるバリアフリーの一步としてサステナブルコースを考案いたしました。Table For Two プログラム(※1)への参画や、フェアトレード食材も採用しております。食を起点として、おふたりの幸せに未来への希望（エスポワール）を託し、披露宴を超えて広げます。

●色とりどりの野菜のパレット グリーンアスパラガスの
ジュと一緒に（上、下右）

30種類もの野菜・ハーブ・食用花を素材が最も活きる調理法でお届けします。使う食材は季節により変わり、秋冬シーズンはビーツの鮮やかなソースをご用意いたします。



●トリュフとアーモンド香る 南瓜のニョッキ（下左）
卵やチーズを使わないレシピです。春夏のシーズンは
トリュフに柑橘が香る、青豆のニョッキです。



●グリーンケールを纏ったスペルト小麦のミジョテ 緑胡椒をアクセントに（下中央）
大粒で風味の良いスペルト小麦を炊き上げてケールでロール状に包み、食べ応えのあるメイン料理としてご提供いたします。

※1 Table For Two：直訳すると「二人のための食卓」。ご宴会列席人数分の給食を
飢餓のある国の子どもたちに贈るチャリティープログラムです。

□Héritage（エリタージュ）／33,500円

帝国ホテルが大切に受け継ぎ、これからも紡いでいくメニューや料理哲学をもとに構成した「伝統（エリタージュ）」のコースです。時を経ても語り継ぐことができるコースで、ご列席のお客様をおもてなしいただけます。

●「海老と舌平目のグラタン “エリザベス女王” 風」

1975年エリザベス二世陛下来日の際、女王のために考案した帝国ホテルオリジナル料理です。



●「厳選黒毛和牛のローストビーフ 西洋わさび添え」

専任シェフの目利きで仕入れ、熟成させた和牛のサーロインをシンプルにローストしました。ガルニチュールを季節で変え、食材の本来の美味しさをお楽しみいただけます。



□Applaudir（アプロディール）／26,500円

記憶に残る“香り”やコース内の味のバランスにこだわり、ご自身で仕上げただくデザートなどで、ご列席のお客様に楽しんでいただける仕掛けをちりばめました。拍手（アプロディール）に包まれたおふたりをイメージしています。

●魚介の取り合わせとキヌアのタブレ ハーブ香るブイヨン

三種の魚介にキヌアを付け合わせてご用意。

トマトとオレンジの風味を効かせたブイヨンを注いでお召し上がりいただけます。



●キルシュ香る 現代風 “ベイクドアラスカ”

長年にわたり帝国ホテルの披露宴で人気を誇ったアイスクリームデザート。スタイリッシュかつお客様ご自身で仕上げる楽しみを加えた新メニューです。ソースはベリーかトロピカルフルーツをお選びいただけます。



□Bonheur（ボヌール）／21,000 円

おふたりの「幸せ（ボヌール）」を願い、季節にあわせた食材や調理方法にこだわったコースです。「セレクション(後述)」をはじめとしたメニューの追加や差し替えを行い、幸せが広がるおもてなしを叶えていただけます。

●低温でゆっくり火を入れたスモークサーモン

脂のりの良いサーモンを大ぶりのポーションで、季節の野菜のテリーヌと野菜のソースをあわせました。



●牛フィレ肉のポワレ 芳醇な赤ワインソースで

歯切れのよい赤身肉をステーキにしました。ガルニチュールは季節の野菜でケーキに見立てた盛り付けです。



□セレクション

おふたりのご要望に応じて、前述の 4 コースをカスタマイズできるよう、東京料理長 杉本 雄による下記 2 品のメニューと、帝国ホテル伝統のソースをご用意いたしました。

●現代風アスピック ゼリーライム香るファルシと野菜のヴルテ

タルタル仕立ての帆立貝を口どけの良い泡状のジュレで包み込みました。贅沢な食感を季節のソースでお楽しみいただけるアミューズです。



●ティアラ ～ 45° ～

エリザベス II 世女王陛下即位 70 周年記念で考案したケーキを、ロイヤルウェディングをイメージさせる華やかなデザートに仕立てました。



●ソース ペリギュー（黒トリュフのソース）

たっぷりの洋酒と黒トリュフをふんだんに使用した、香り豊かでフランス料理のなかでも高貴なソースです。帝国ホテルが受け継ぐ伝統的レシピで、前述の 3 コースの肉料理のソースにお選びいただけます。（写真は Applaudir（アプロディール）の肉料理）



■ウエディングフェア「IMPERIAL WEDDING FAIR」 概要

開催日時： 8月20日（日）9時～／14時～ 事前予約制（各回20組）

予約開始： 7月10日（月）

内 容： 試食会、モデルルーム展示、衣裳展示、コーディネート展示、
ケーキ展示、相談会 他

特 典： ご来館プチギフト、ご成約特典

予約・お問い合わせ：

宴会予約課ウエディング担当 TEL:03-3539-8558

10:00～18:00 水曜日定休（祝日を除く）

【おいしく社会を変える】 第14代東京料理長 杉本 雄

ホテルにはさまざまな思想や食の好みを持つ方々がお客様としていらっしゃいます。その皆様にシームレスに食の選択肢をご提供し、「食の多様性」を叶えることは、国際的ベストホテルを目指す帝国ホテルとして必要なことです。これまでも帝国ホテル 東京でのヴィーガンメニューの拡充や、食品ロスの削減に寄与する商品開発などを積極的に行って参りました。

そして、今回はウエディングシーンにおけるサステナブルコースを新設いたします。これからも「おいしく社会を変える」をモットーに、より多くの方に笑顔で楽しんでいただけるメニューを増やしてまいります。

