

2022年（令和4年）7月13日

お子様と一緒に楽しく遊び、学ぶ夏休み向けプラン

帝国ホテルで SDGs を学ぶ宿泊プラン 2022 ～ワインコルクでアートを作ろう～

日 程： 8月8日（月）より1泊2日 ※20室限定
料 金： 1室2名様 49,000円
(1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別)

杉本東京料理長と学ぶセミナー&ランチコース ～おいしい海を守るには～

日 時： 8月9日（火）11:00～13:00、13:30～15:30
場 所： 本館17階 インペリアルバイキング サール
料 金： 大人14,300円 お子様8,600円（消費税込・サービス料別）



左：夕方には打ち水体験も「帝国ホテルで SDGs を学ぶ宿泊プラン 2022」

右：海的环境について考える「杉本東京料理長と学ぶセミナー&ランチコース」

帝国ホテル 東京は、この夏、お子様と一緒に楽しく「遊び」、楽しく「学べる」宿泊プランやレストランプランを販売いたします。ホテルという非日常空間で、安全・安心に特別な体験をお楽しみいただけます。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/special/summer2022/index.html>



帝国ホテルでは、SDGsの達成に貢献するべく、環境活動、バリアフリー対応、ダイバーシティ推進のほか、食品ロス削減をはじめとした課題に積極的に取り組んでいます。

昨年に引き続き、この夏もご家族でSDGsについて楽しく学ぶことのできる宿泊プラン「帝国ホテルでSDGsを学ぶ宿泊プラン2022～ワインコルクでアートを作ろう～」を販売いたします。帝国ホテルでは、宴会やレストランから出たワインコルクをリサイクルするために収集しており、本年のプランでは、収集したワインコルクを一部使用し、アート作りに挑戦するワークショップを実施いたします。また、館内や客室を探索してクイズに全問正解するとホテルオリジナルエコグッズがもらえるクイズラリーもお楽しみいただけます。

また、レストランでは、「杉本東京料理長と学ぶセミナー&ランチコース～おいしい海を守るには～」を開催。オープンキッチンを使ったデモンストレーションなどを通して、ウミトロン株式会社の協力のもと、魚たちを育む海の環境について考えながらスペシャルランチコースをお楽しみいただけます。

「ご家族で学ぶSDGsとテーブルマナー」は、コース料理を召し上がりながら、お子様にお食事の基本マナーを楽しく学んでいただくプランです。また、ラブラスリーのSDGsへの取り組みについてもご紹介します。

このほか、ホテルパティシエ監修のもと、ホールケーキのデコレーション体験と試食をお楽しみいただける宿泊プラン「キッズワーケーション！～帝国ホテルでパティシエのお仕事体験～」も販売いたします。

詳細は次の通りです。

□宿泊プラン

■帝国ホテルでSDGsを学ぶ宿泊プラン2022～ワインコルクでアートを作ろう～

夏休みに、ホテルに滞在しながらお子様が楽しくSDGsを学べる宿泊プランです。宴会やレストランから出るワインコルクを使用したワークショップや、昨年ご好評いただいた、チェックイン時にお渡しする「帝国ホテルSDGs Book」に沿ってご宿泊のお部屋やホテル内を探索するクイズラリーなど、自由研究としてもご活用いただける内容です。館内各所に設けたクイズに全問正解するとホテルオリジナルのエコグッズとして風呂敷を進呈します。また、夕方には本館横のみゆき通りで打ち水も体験していただきます。

日 程 : 2022年8月8日(月)より1泊2日 ※20室限定

※ご予約受付:8月4日(木)12:00まで

客室タイプ: 本館レギュラーフロア スーペリア (32㎡)

1室料金 : 1室2名様 49,000円

(1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別)

※小学生以下のお子様の添い寝は無料(朝食別)、
添い寝は大人1名様につき、お子様1名様まで

内 容 :
・ワインコルクを使ったワークショップ(1時間程度)
・「帝国ホテルSDGs Book」をもとにした当社のSDGsの取り組みを学ぶクイズラリー。全問正解で、帝国ホテルオリジナルエコグッズ(風呂敷)をプレゼント(1室につき1つ)
・みゆき通りでの打ち水体験 ※雨天時は屋根のあるスペースで実施

〈ワークショップ講師〉

久保友則(くぼ ともり)氏

コルクアート作家/シニアソムリエ

レストランサービス、ワインの輸入・販売など、ワインコルクのある暮らしの豊かさを提案する仕事を続ける中で、2014年にコルクを用いて大きな点描が(モザイクアート)を描くことを思いつく。数千個のコルクを集め、第一作としてナポレオン・ボナパルトを制作。以降、8年間で10万個以上のコルクを用い、50枚以上の肖像画を制作。各種メディア活動が話題となり、日本におけるコルクアート作家の第一人者として活動中。



※制作するコルクアートのイメージ

■キッズワーケーション！～帝国ホテルでパティシエのお仕事体験～

小学生以下のお子様を対象に、滞在を楽しみながらホテルのお仕事を体験していただくプランです。ホテルパティシエ監修のもと、あらかじめ用意したホールケーキに、生クリームを絞ったりフルーツなどをトッピングしたり、お皿やケーキにチョコペンでデコレーションする体験を楽しんだ後は、完成したケーキをご家族皆様でお召し上がりいただきます。体験後は修了証とお土産をお渡しいたします。



- 期 間 : 8月10日(水)～13日(土) 4日間 ※各日5室限定
※ご予約受付：【WEB限定】ご宿泊日の7日前12:00まで
- 客室タイプ： 本館レギュラーフロア スーペリア (32㎡) またはデラックス (42㎡)
- 1室料金 : 1室2名様(お子様1名添い寝) スーペリア 99,000円
デラックス 110,000円
(1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別)
- 内 容 : ・ホテル伝統「ショートケーキ」のデコレーション体験
(1時間半程度) ※お召し上がり時間も含まれます。
・お子様にコック帽、修了証、お土産を進呈

お問い合わせ： 帝国ホテル 東京 客室予約係 03-3504-1251
(受付時間：平日 9:00～20:00、土日祝日 9:00～18:00)

□レストランプラン

■杉本東京料理長と学ぶセミナー&ランチコース～おいしい海を守るには～

東京料理長 杉本 雄が贈る、お子様とご一緒にSDGsを楽しみながら学べるセミナーとランチコースです。第4弾となる今夏は、ウミトロン株式会社協力のもと、おいしい魚たちを育む海の環境について考えながら、スペシャルランチコースをお楽しみいただきます。

ウミトロン社のAI・IoT技術を活用したスマート餌やり機を導入している養殖場の鯛をランチコースでお楽しみいただくほか、タブレットの遠隔操作による魚への餌やり体験など、“魚を育む海”とその環境について一緒に考えていただける内容で、夏休みの自由研究にもぴったりのプランです。お土産には、環境に配慮した素材で制作したホテルオリジナルカトラリーセットもご用意しております。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/plan/sdgs_seminar_4th.html

場 所 : 本館 17 階「インペリアルバイキング サール」
日 時 : 8 月 9 日 (火) ①11:00～13:00 ②13:30～15:30
料 金 : 大人 14,300 円 お子様 8,600 円 (消費税込・サービス料別)
※お子様は 4 歳～12 歳。要予約。
協 力 : ウミトロン株式会社

ご予約・お問い合わせ: インペリアルバイキング サール 03-3539-8187

【ウミトロン株式会社について】

人と自然に優しい「持続可能な水産養殖を地球に実装する」を掲げ、水産養殖 IoT、機械学習などのテクノロジーを用いることで、食料問題と環境問題の解決に取り組んでいる企業です。

<https://umitron.com/ja/index.html>



■ご家族で学ぶ SDGs とテーブルマナー

フランス料理のコースを召し上がりながら、お子様にお食事の基本マナーを楽しく学んでいただくプランです。ラ ブラスリーのスタッフがテーブルマナーやフランス料理についてご説明するほか、規格外野菜や環境に配慮して養殖された魚の使用など、ラ ブラスリーの SDGs の取り組みについてもご紹介します。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/la_brasserie/plan/family_table_manner_seminar.html

場 所 : タワー地下 1 階 フランス料理「ラ ブラスリー」
日 時 : 7 月 20 日 (水) ~ 8 月 31 日 (水) の平日火曜～金曜 13:30 より
料 金 : 8,500 円 (コース料理・消費税・サービス料込)

※大人・お子様同額

※ご予約は2名様より、お電話にて承ります。

※1日3組限定。要予約。

ご予約・お問い合わせ： ラブラスリー 03-3539-8073