

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年(平成26年)7月14日

8月1日は「バイキングの日」

帝国ホテル 東京 本館17階「インペリアルバイキング サール」

バイキング発祥のレストランがお届けする

リニューアルオープン 10周年記念 特別メニュー

期間：7月22日(火)～8月1日(金)

ジャズの生演奏とともに優雅なひとときを

「バイキングの日」スペシャルディナー

期間：7月30日(水)・31日(木)・8月1日(金)



写真＝帝国ホテル 東京 本館17階「インペリアルバイキング サール」

帝国ホテル 東京は、8月1日「バイキングの日」(4ページ参照)に向け、リニューアルオープンから10周年を迎える本館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」において、期間限定の特別メニューおよびディナープラン『「バイキングの日」スペシャルナイトブフェ』を販売いたします。



“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」が開業して以来、56年にわたって多くのお客様に愛されてきました。その間、時代ごとの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10周年を迎えます。

これを記念して、7月22日から8月1日までの平日に、特別メニューをご提供します。新作として登場する「フォワグラのステーキ フレンチトースト添え」や、肉の目利きを専門とするシェフが素材を選び抜いた人気のローストビーフをはじめ、伝統のメニューや、夏にふさわしいメニューの数々をご用意。通常朝食時のみご提供しているパンケーキをランチ、ディナーでもお楽しみいただけるほか、ディナータイムには、生ハムもお客様の目の前でカットしてご提供します。上記期間中にランチ・ディナーをご利用いただいたお客様には、バイキングにまつわるストーリーを紹介した卓上カードを記念にお持ち帰りいただけます。

また、「バイキングの日」である8月1日を含む7月30日から3日間のディナータイムには、特別ディナープラン『「バイキングの日」スペシャルディナー』を開催します。1ドリンク付きで上記の特別メニューをお楽しみいただくほか、帝国ホテルが毎夏開催している大型ジャズイベント「インペリアルジャズ」に出演予定のメンバーによる生演奏で、優雅な時間を演出します。さらに、ご利用いただいた記念として、オリジナルデザインのマグカップとコルクコースターを贈呈いたします。

概要は次の通りです。

■サール開業 10 周年 特別メニュー 概要

期 間 : 2014 年 7 月 22 日 (火) ~8 月 1 日 (金)

料 金 : ランチタイム 11:30~14:30 (ラストオーダー)
大人 6,500 円 / お子様 (4~12 歳) 3,900 円
ディナータイム 17:30~21:30 (ラストオーダー) * 土日 17:00~
大人 9,000 円 / お子様 (4~12 歳) 5,400 円
※消費税込、サービス料別。
※7 月 30 日~8 月 1 日のディナータイムは『「バイキングの日」
スペシャルディナー』開催のため料金が異なります (下記参照)

内 容 : ●「リニューアルオープン 10 周年記念特別メニュー」をご用意。以下の
内容を含む 40 種類以上の料理から、お好きなものをお好きなだけお楽
しみいただけます。
・新登場の「フォワグラのステーキ フレンチトースト添え」や伝統の
メニューのほか、夏にふさわしいメニューをご用意。
・ディナーメニューとして最も人気の高いローストビーフを、ランチ
タイムにもご提供。
・生ハムをお客さまの目の前でカットし、メロンとあわせてご提供。
(ディナータイムのみ)
・通常朝食のみでご提供しているパンケーキを、ランチ、ディナーでも
ご用意。お客様目の前で焼き上げ、仕上げに「インペリアルバイ
キング」開業当時のメニューの表紙デザインを使用したロゴマークの
焼印を押します。

●バイキングにまつわるストーリーを紹介した卓上カードをお持ち帰り
いただけます。

■「バイキングの日」スペシャルディナー 概要

期 間 : 2014 年 7 月 30 日 (水) ~8 月 1 日 (金)
ディナータイム 17:30~21:30 (ラストオーダー)

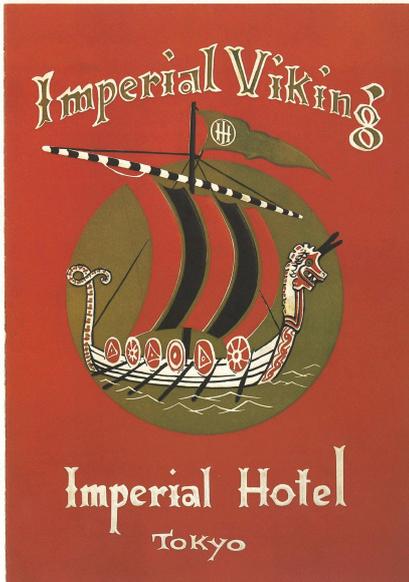
料 金 : 大人 10,800 円 / お子様 (4~12 歳) 6,500 円
※1 ドリンク付。消費税込、サービス料別。

内 容 : ●お料理は「サール開業 10 周年特別メニュー」(※上記)をご提供。
●お一人様につき 1 ドリンクが無料。
●サール開業 10 周年記念オリジナルマグカップおよびコースターを贈呈。
(お一人様につき 1 個ずつ)
●帝国ホテルの夏の恒例イベント「インペリアルジャズ」出演メンバーに
よるジャズの生演奏。(ディナータイム間に 3 回演奏予定)

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

【ご参考】バイキングの由来と進化を続けるサービス

「バイキング」という新しい食のスタイルが帝国ホテルで誕生したのは1958年のことです。当時パリで修行中だった村上信夫（帝国ホテル初代総料理長）に、総支配人から北欧の伝統料理「スモーガスボード」習得の命が下りました。「スモーガスボード」とは、肉・魚・野菜などの各種料理を食卓に並べ自由に取り分けて食べる北欧の伝統料理です。



上＝開業当時の「インペリアルバイキング」メニュー表紙

右＝オープン当時の本館料理長・一柳一雄（右）と新館料理長・村上信夫（左）

下＝「バイキングコンシェルジュ」

この料理を学んで帰国した村上によって、1958年8月1日に日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」がオープン。当時上映されていた映画「バイキング」で海賊たちが豪快に食べるシーンがイメージにぴったりだということで、その名が付けられました。以来、日本で「バイキング」と言えば、ブフェレストランを指すまでに広まり、50周年を迎えた2008年には、レストランの開業日である8月1日が「バイキングの日」に制定されました。



開業から56年間、帝国ホテルのバイキングは料理の品目や設備に至るまで、絶えず改良を続けました。2004年5月には、現在の「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。料理人がお客様の目の前で仕上げるオープンキッチンを設置するなど、よりおいしく召し上がっていただくための工夫を加えました。

また、本年2月にはよりきめ細やかなサービスをご提供するための案内スタッフとして「バイキングコンシェルジュ」をディナータイムに設置しました。

長い経験から生まれる新しい発想で、帝国ホテルのバイキングは、これからも進化を続けます。