

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017年10月23日



2017年も多彩にお届けする帝国ホテル 東京のクリスマス

## インペリアルクリスマス 2017

2017年11月23日（木・祝）～12月25日（月）

★どなたにもお楽しみ頂ける

- ◆クリスマスツリー&イルミネーション
- ◆クリスマスロビーコンサート

★特別な時間

- ◆サンタと過ごすインペリアルクリスマス 2017

★シーンに合わせてお選びいただける

- ◆ご宿泊プラン、レストラン特別メニュー
- ◆ホテルショップ「ガルガンチュワ」のテイクアウト



ホテルショップ「ガルガンチュワ」のクリスマスケーキ

帝国ホテル 東京は、11月23日（木・祝）から12月25日（月）まで、クリスマス関連商品およびプランを販売、関連イベントを実施いたします。

2017年のクリスマスシーズン、帝国ホテル東京では、“幸せの灯り”をテーマにしたクリスマス装飾でホテルの内外を彩り、ロビーでは恒例のクリスマスイベントを実施します。宿泊商品では、ケーキやシャンパンをお部屋にお届けするプランをご用意しており、ルームサービスでご提供しているクリスマスディナー（別料金）を組み合わせれば暖かいお部屋でごゆっくりお過ごしいただけます。レストランではクリスマス期間限定メニューをご用意し、当社ソムリエが各メニューに合わせて厳選したシャンパンをご提案いたします。

また、ご家族向けに、お子様がサンタクロースに会える宿泊およびレストランプランをご用意するほか、ご家庭でもホテルの味を楽しんでいただけるよう、クリスマスケーキやオードブルなどの惣菜、クリスマスの伝統的なパンなどを販売します。

概要は次の通りです。

## ■クリスマスツリー&イルミネーション

帝国ホテルの正面玄関からみゆき通り沿いに、きらめくイルミネーションが登場し、館内では高さ6メートルのクリスマスツリーが正面ロビーを華やかに彩ります。

11月1日から1ヶ月間、デンマークの文化や料理を紹介する「デンマークフェア」を開催しており、その装飾テーマは“幸せの灯り”です。デンマーク発祥のハート型のクリスマスシンボル「ユールヤータ」を、ツリーとイルミネーションの装飾モチーフとして使用し、クリスマス期間中の正面玄関とロビーを彩ります。なお、イルミネーションに使用する電力の一部には、自然エネルギーで発電されたグリーン電力を活用します。

- 期 間：
- クリスマスツリー  
11月23日（木・祝）～12月25日（月）
  - クリスマスイルミネーション  
11月23日（木・祝）～2018年1月8日（月・祝）



## ■クリスマスロビーコンサート

クリスマスイベント期間中の4日間、ロビーラウンジを含む帝国ホテル東京の本館ロビーにおいて、鑑賞無料のクリスマスロビーコンサートを行います。

出演・日時・会場・内容：

### ●インペリアルビッグバンドナイト

12月19日（火） 18：00～、19：15～、20：30～の計3回

本館1階 ランデブールラウンジ

毎回異なったテーマでお贈りする、ジャズの生演奏。

12月はクリスマスにちなんだ曲目でお送りします。

※ラウンジ内で鑑賞される場合は、お飲み物代のほかにミュージックチャージをお一人様¥1,080 頂戴いたします

### ●TOKYO FM 少年合唱団

12月23日（土・祝） 16：30～17：00、

本館1階 正面ロビー

ボーイソプラノの清らかな歌声がロビーに響き渡ります。タワー館の商業施設、帝国ホテルプラザでは15：00～15：30の間に鑑賞可能です。

### ●早稲田大学グリークラブ、慶應義塾ワグネル・ソサイエティー男声合唱団

12月24日（日） 16：00～16：30、18：00～18：30

本館1階 ランデブールラウンジ

ダイナミックなクリスマスキャロルの歌声をお楽しみいただけます。

※ラウンジ内で鑑賞される場合は、お飲み物をご注文ください。

### ●クリスマスゴスペルコンサート

12月25日（月）16：00～16：30、18：00～18：30

VOJA-tension

本館1階 正面ロビー

7名の男女混成コーラスグループが、本格的なゴスペルやクリスマスソングを歌います。

お問い合わせ

ホテル事業統括部 営業企画課 03-3539-8240(10:00～17:00) ※土・日・祝日を除く

## ■サンタと過ごすインペリアルクリスマス 2017

### 【宿泊プラン】サンタのお部屋にご招待

ご家族でホテルにお泊りいただき、クリスマスの素敵な思い出をおつくりいただく宿泊プランです。館内に設けたサンタクロースのお部屋にお子様をご招待。ドアを開ければ笑顔のサンタがお出迎えし、サンタからは3つのプレゼント（サンタからのお便り、帝国ホテルオリジナルイヤーベア 2018、3つめは当日までのお楽しみ）をお子様にお渡しします。



※サンタのお部屋を訪問する時間は20分間です。ご予約の際、訪問希望時刻を承ります。

※ご家族が用意されたプレゼントをサンタからお渡しすることはできません。

期 間： 12月23日（土・祝）、24日（日）

※1日7組、小学生以下のお子様とご一緒の宿泊限定

料 金： 1室2名様ご利用、1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別

タワー館 スタンダード（31m<sup>2</sup>）70,000円

タワー館 プレミアデラックス（50m<sup>2</sup>）105,000円

タワー館 スイート（72m<sup>2</sup>）180,000円

※12歳以下のお子様の添い寝は無料、添い寝は大人1名様につきお子様1名まで。

※朝食は4つのレストランまたはルームサービス（洋朝食）からお選びいただけます。

※一斉受付：11月1日（水）10:00～

ご予約・お問い合わせ

客室予約課 03-3504-1251 月～金曜日 9:00～21:00、土曜日 9:00～20:00、  
日曜日・祝日 9:00～18:00

### 【レストランプラン】サンタと一緒にファミリークリスマス

クリスマスのランチタイムにサンタクロースが登場。色とりどりのブフェ料理をお楽しみいただきながら、一緒に歌を歌ったり、写真を撮ったりと、夢のようなひと時をお過ごしいただけます。

12歳以下の参加者全員に、サンタからのお便りと帝国ホテルオリジナルイヤーベア 2018をプレゼントいたします。

期 間： 12月22日（金）～25日（月）

時 間： ①11:15～12:45 ②13:30～15:00 ※入替制

場 所： 本館17階 インペリアルバイキング サール

料 金： 大人10,800円、お子様（4～12歳）7,600円、幼児（3歳以下）4,320円

※消費税込、サービス料別

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

## ■ご宿泊プラン

### クリスマスステイ

クリスマスモードに包まれた帝国ホテル東京で過ごす、帝国ホテルオリジナルイヤーベア 2018 のプレゼント付き宿泊プランです。2名様用のクリスマスケーキ「ハートフル“ノエル” (p7 参照)」と花束もお部屋にお届けします。お部屋は本館の特別階、インペリアルフロアをご用意いたします。



期 間： 12月22日（金）～25日（月） ※1日10室限定

料 金： 1室2名様ご利用、1泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別

本館 インペリアルフロア スーペリアダブル（32m<sup>2</sup>）72,000円

本館 インペリアルフロア デラックス（42m<sup>2</sup>）94,000円

※朝食は4つのレストランまたはルームサービス（洋朝食）からお選びいただけます

### シャンパン&ステイ

眺望の良い上質な空間としてご好評をいただいている、タワー館の特別階、プレミアムタワーフロアにお泊りいただき、お部屋にシャンパンのハーフボトルをお届けいたします。プレミアムタワーフロアの特典として、ルームサービスでのコンチネンタルブレックファスト、プライベートバーのソフトドリンク、フィットネスセンター・プールを無料でご利用いただけます。



期 間： 12月1日（金）～25日（月） ※1日10室限定

料 金： 1室2名様ご利用、サービス料・消費税込、宿泊税別

タワー館 プレミアムタワーフロア スーペリア（31m<sup>2</sup>）58,000円

### お部屋で楽しむエレガントクリスマス

#### （ルームサービスメニュー）

上記の宿泊プランに付け加えることで、お部屋でゆったりとクリスマスディナーをお楽しみいただけます。



期 間： 12月18日（月）～25日（月）

時 間： 17:00～21:30（ラストオーダー）

料 金： ・フルコース（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート）15,000円

・メインチョイス（前菜、スープ、肉料理 or 魚料理、デザート）13,000円

※消費税込、サービス料別

### ご予約・お問い合わせ

客室予約課 03-3504-1251

月～金曜日 9:00～21:00、土曜日 9:00～20:00、

日曜日・祝日 9:00～18:00

## ■レストラン特別メニュー

直営レストランでは以下のクリスマス期間限定メニューをご用意します。さらに、当社ソムリエがそれぞれのメニューに合わせて厳選したシャンパンを「ソムリエ推奨クリスマスシャンパン」として、ボトルはもちろんグラスでもお楽しみいただけます。

詳細は当社 HP をご参照ください。※料金はいずれも、消費税込、サービス料別

<http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/index.html>

- ・フランス料理 レセゾン 「MENU Noël (ムニュー ノエル) 2017」  
12月20日(水)～25日(月) デイナー 34,000円、ランチ 18,500円
- ・トラディショナルダイニング ラブラスリー 「トラディショナルクリスマス」  
12月18日(月)～25日(月) デイナー 13,800円、ランチ 7,800円
- ・鉄板焼 嘉門 「嘉門のクリスマスディナー」  
12月16日(土)～25日(月) デイナー 32,000円、ランチ 20,000円
- ・インペリアルバイキング サール 「クリスマスディナースペシャルブフェ」  
12月22日(金)～25日(月) デイナー 15,120円(お子様は9,000円)
- ・インペリアルラウンジ アクア 「クリスマスアフタヌーンティー」  
12月1日(金)～25日(月) 4,536円  
「クリスマスカクテル」4種類  
12月1日(金)～25日(月) 各1,880円
- ・パークサイドダイナー 「HAPPY HOLIDAYS!」  
12月22日(金)～25日(月) デイナー 6,800円、ランチ 3,900円
- ・ランデブーラウンジ・バー 「クリスマスペストリーセット」  
12月1日(金)～25日(月) 2,400円(シャンパンセット 3,400円)



## ■ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ホテルの味をご家庭や親しい方とのお集まりでもお楽しみいただけるよう、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、毎年数多くのご予約をいただくクリスマスケーキをはじめとした、さまざまなお持ち帰り用商品をご用意します。

ご予約・変更承り期間： 12月15日（金）15：00まで

お渡し期間： 12月21日（木）～12月25日（月）

※ホームページからのご予約も可能です（12月14日（木）15：00まで）

※価格はいずれも消費税込

《ケーキ》

●リボンボックス 20,000円

（12～15名様用）【下段直径18cm、上段直径12cm】

★2017年新作

帝国ホテル伝統の苺のショートケーキを2段に重ね、ピンクに色づけたホワイトチョコレートで飾り、ギフトボックス風に仕立てました。全部で約25個の苺を使用しています。



●クリスマスモンブラン 7,560円（8名様用）

★2017年新作

クリスマスリースに見立ててリング状に焼き上げたジェノワーズ（スポンジ生地）にシャンティ（砂糖を加えて泡立てた生クリーム）と和栗のペーストをサンドし、さらに上から和栗のクリームをデコレーションしました。和栗のクリームには少量のカスタードクリームを加えやさしい味わいに仕上げています。お友達同士でのパーティーにおすすめです。



●ハートフル“ノエル” 2,160円（2名様用）

☆リニューアル商品

リングピローを模した2名様用のクリスマスケーキ。紅茶のダコワーズ（焼き菓子）をホワイトチョコレートのムースで覆い、中央にはりんごとルレクチエ（洋梨）のコンポートをハート型にあしらいました。りんごの甘酸っぱさがほどよくきいた、軽やかな口当たりが特徴です。大切な人と過ごすクリスマスにおすすめです。



●ブッシュ・ド・ノエル 5,400円【26cm】

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届けします。コーヒー風味のバタークリームにほどよく煮詰めたキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを、バタークリームで切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子のサンタクロースとキノコをかたどったメレンゲ、マカロンを添えています。

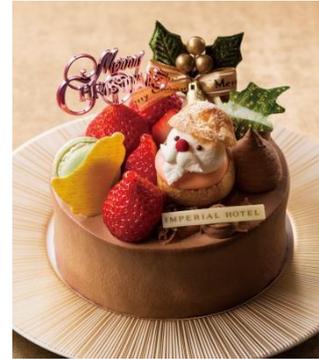


●クリスマスショートケーキ

(生クリーム)【12cm】4,104円、【15cm】4,860円、【18cm】6,480円

(チョコレートクリーム)【12cm】4,104円、【15cm】4,860円

しっとりとしたスポンジ生地に苺をはさみ、生クリームで美味しさを閉じ込めたクリスマスショートケーキは、毎年不動の人気ナンバーワン。お客様からリクエストの多いチョコレートクリームのショートケーキもご用意いたします。



●キャンドル 918円(1名様用) ※12月1日(金)より販売

★2017年新作

ベリーのコンポートとピスタチオのビスキュイを使用したチョコレートのムースケーキです。クリスマスを温かく灯すキャンドルをイメージしました。



《惣菜》

●クリスマス オードブルバリエ

☆リニューアル商品

7,020円(4名様用) (写真)

10,260円(6名様用)

パーティーにおすすめの5種類の前菜(ずわい蟹のシャルロット、海老のエスカベッシュ、ポテトサラダ、合鴨のスマーク、パテドカンパーニュ)の盛り合わせです。



●ローストチキン 6,480円 (4~5名様用)

肉質の柔らかい国産鶏に、ハーブの風味をきかせてじっくりと焼き上げました。

※付け合せの野菜は含まれません



●ローストターキー 19,440円 (約10名様用)

欧米ではクリスマスの食卓に欠かせない一品です。熟練の技で焼き上げた香ばしいターキーに、付け合せの温野菜を添えました。克蘭ベリーソースとともにお召し上がりください。

●蟹とほうれん草のキッシュ 2,160円

★2017年新作

ずわい蟹とほうれん草を使用したクリスマス限定のキッシュです。温めてお召し上がりください。



《パン》

●シュトレン 大 4,536円 小 1,620円 写真左 \*配送可  
お酒に漬けたドライフルーツが詰まったドイツの伝統的なクリスマス菓子です。日持ちが長く、贈答品にもおすすめです。



●ヌス シュトレン 4,320円 写真右 \*配送可

「ヌス」とはドイツ語でナッツの意味。ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを巻き込んで焼き上げ、シナモン風味のアイシング(砂糖のシロップ)でコーティングしました。

●パネトーネ 2,160円

日持ちの良いイタリアの代表的なパン菓子。長時間発酵により、柔らかく香り良く仕上げた生地ドライフルーツを加えて焼き上げました。



ご予約・お問い合わせ

ガルガンチュワ 03-3539-8086 (8:00~20:00)

ホームページからのご予約も承ります。

<http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/christmas2017.html>

## 《ご参考》 ガルガンチュワの新しい挑戦、「ザ・スイーツ」と「新テイスト」

ホテルショップ「ガルガンチュワ」は、本年1月から、厳選した素材を使用しておいしさにこだわった高級デザートシリーズ「ザ・スイーツ」と、低カロリーや和素材と洋素材の融合などをテーマに食材や調理法を工夫して創り出した惣菜シリーズ「新テイスト」を2ヶ月毎に一品ずつ発売しています。

ザ・スイーツ（販売期間：11月1日（水）～12月31日（日））

### ●フォレノワール 1,500円

チョコレート風味のスポンジ生地にキルシュ（さくらんぼのブランデー）で煮たチェリーとチョコレートムースを重ねて仕上げました。フランス語で“黒い森”を意味する、濃厚なチョコレートケーキです。

新テイスト（販売期間：11月1日（水）～12月31日（日））

### ●チキンと牛タンのテリーヌ 2,700円

チキンやコンタン（牛タンの塩漬け）、フォワグラ、ピスタチオを使用した温かいテリーヌです。前菜として食べられることの多いテリーヌを、メイン料理として食べられるよう素材とボリュームを工夫しました。

これまでに発売した「ザ・スイーツ」

- 【1/1～ 2/28】ドゥーブル ショコラ
- 【3/1～ 4/30】ザ ストロベリー
- 【5/1～ 6/30】クラウンメロンのシャンパンヴェリーヌ
- 【7/1～ 8/31】ザ ピーチ
- 【9/1～10/31】ミルフィーユショコラ

これまでに発売した「新テイスト」

- 【1/1～ 2/28】お餅と西京味噌の和風グラタン
- 【3/1～ 4/30】五穀米ピラフ～春風味～
- 【5/1～ 6/30】豆乳ソースの野菜グラタン
- 【7/1～ 8/31】シーフードとトマトの冷製パスタ
- 【9/1～10/31】フォワグラ入りバロティーヌ シュプリームソース