



2020年（令和2年）3月31日

### 開業 130 周年記念宿泊プラン

## 東京料理長 杉本 雄が贈る インルームダイニングで楽しむスイートステイ

料金：1室2名様 420,000円 【1日1室限定】

（夕朝食付き、サービス料・消費税込、宿泊税別）

期間：4月1日（水）～11月30日（月）

日比谷公園を望むプライベートダイニング付スイートで、  
杉本雄の書き上げた特別な夕食と朝食を  
バトラーサービスでお楽しみいただく宿泊プラン



バトラーが、ダイニング付スイートで特別な夕・朝食をサービス  
「東京料理長 杉本 雄が贈る インルームダイニングで楽しむスイートステイ」

帝国ホテル 東京は、開業 130 周年記念宿泊プランとして、プライベートダイニング付スイートで、東京料理長 杉本 雄の書き上げた特別な夕、朝食メニューを「バトラーサービス」で提供する宿泊プラン「東京料理長 杉本 雄が贈る インルームダイニングで楽しむスイートステイ」を発売いたします。



「東京料理長 杉本 雄が贈る インルームダイニングで楽しむスイートステイ」は帝国ホテル開業 130 周年を記念し、最上級の料理とサービスをご堪能いただける特別な宿泊プランです。宿泊のお部屋には日比谷公園を望むプライベートダイニング付のスイート (115 m<sup>2</sup>) をご用意。東京料理長 杉本 雄がこのプランのためだけに書き上げたフランス料理の夕、朝食メニューをご提供します。お召し上がりいただく際には、V. I. P. 接遇の知識と経験を有するスタッフが「バトラー」として執事のようなおもてなしにあたります。

料理長の杉本が「朝食こそホテルを映す鏡。帝国ホテルならではの“最高の朝食”で朝をお迎えいただきたい」という想いを込め考案した初の朝食コースメニューは、このプランのみのご提供となります。また、「バトラー」には、料飲サービスに関する唯一の国家資格「レストランサービス技能検定」において実務経験 11 年以上で受験できる 1 級の資格を保有するスタッフを選抜しています。

概要は次の通りです。

## ■東京料理長 杉本 雄が贈る インルームダイニングで楽しむ スイーツテイ 概要

東京料理長 杉本雄がこのプランのためだけに書き上げたフランス料理の夕食・朝食のコースメニューをプライベートな空間でご堪能いただく宿泊プランです。料理の内容は季節の食材に合わせて変わります。

客室は、パークビューコーナースイート（115㎡）をご用意し、一日の中でも時間によって変わる日比谷公園の眺望もお楽しみいただけます。

ご宿泊中は、「客室ゲストアテンダント」と、このプランのために選抜した「バトラー」がチームとなり、ご滞在とお食事が特別なものとなるよう努めます。

客室ゲストアテンダントは滞在中の身の回りのお手伝いを担当し、専属バトラーがお食事のサービス及び演出を担当します。

夕食時には、事前にダイニングテーブルをしつらえ、食前酒のご提供に始まり、語らいを交えて特別なディナーを進行いたします。

朝食は、英国貴族のマナーハウスの朝のひとときをイメージし、お客様の為だけにご用意する氷彫刻のクーラーからフレッシュジュースを注ぎ、淹れたてのコーヒー、料理長が“最高の朝食”にと特別なレシピで焼き上げ

たさまざまな味わいのブレッドなど、心にも身体にも嬉しいメニューが並びます。

前夜のディナーの余韻を楽しむと同時に、目覚めのよい格別な朝を過ごしていただけるよう専属バトラーが接遇いたします。



- 特典：
- ・夕食時にボトルシャンパンサービス
  - ・客室内プライベートバー無料
  - ・ランドリー、靴磨きサービス無料
  - ・プール・サウナ、フィットネスセンターのご利用無料

期間： 4月1日（水）～11月30日（火）  
※除外日：7月23日（木・祝）～8月9日（日）

料金： 1泊1室2名様 420,000円  
（夕・朝食付。サービス料・消費税込。宿泊税別。）  
※1日1組限定。宿泊の20日前までに要予約。

予約・問い合わせ先：帝国ホテル 東京 客室予約課 03-3504-1251  
（月～金 9時～21時、土 9時～20時、日祝日 9時～18時）

## Le Petit Déjeuner (朝食)



### 季節のフルーツをオリーブオイルの香りで

春は文旦などの柑橘類を使い、オリーブオイルソース仕立てにしたフルーツのカルパッチョ。

### スモークサーモン/レモン

専属バトラーがお好きなだけお取り分けします。

### サラダ /ポーチドエッグ/アボカド/グレープフルーツ

豚の背油の塩漬けをのせた独創的な卵サラダ。

### パン

- ・パン オ ショコラワゼット、小さなパンドゥミ ベジタブル(ほうれん草)、プティパン、ごまのベーグル  
4種類の特別なパン。春はほうれん草などの季節野菜を練りこんだパンをご用意します。

### フランス産発酵バター

### シリアル/ヨーグルト/赤い実の果実

ミックスベリーヨーグルトに計8種類のオーガニックドライフルーツとナッツをお好みで調整します。

### りんごをまとったブリオッシュ フレッシュクリームと一緒に

リンゴのタルトに、アーモンドクリームとカスタードクリームを載せて、ごく薄く焼き上げた一品。

### 温かいフルーツのクラフティ / パンペルデュ

カスタード生地フルーツを入れて焼くフランスの伝統菓子。お客様の目の前で仕上げます。

### フレッシュジュースとミルク

ベジタブルフルーツジュース、手絞りのオレンジジュース、グレープフルーツジュース、ミルク。

帝国ホテルが誇る氷彫刻職人が掘り出すクーラーとともにご用意します。

### コーヒー、紅茶、ハーブティ、またはホットチョコレート

●杉本 雄 帝国ホテル 東京料理長 プロフィール



1980年生まれ。1999年に帝国ホテル入社後、渡仏。厨房だけでなくホールの接客サービスなど数々の経験を積み、2006年にパリの老舗ホテル「ル・ムーリス」へ。ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏といった名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3つ星）では責任者として活躍。

2017年に帰国後、帝国ホテルに再入社し、宴会シェフを経て2019年4月より、第14代帝国ホテル 東京料理長に就任。

|                 |                   |                                       |      |
|-----------------|-------------------|---------------------------------------|------|
| 生年月日：           | 1980年（昭和55年）11月7日 |                                       |      |
| 学歴：             | 1999年（平成11年）3月    | 学校法人後藤学園 武蔵野調理専門学校卒業                  |      |
| 職歴：             | 1999年（平成11年）5月    | 株式会社帝国ホテル 入社                          |      |
|                 | 2000年（平成12年）4月    | 当社 調理部 レストラン調理課 レセゾン                  |      |
|                 | 2004年（平成16年）4月    | 当社 退職（渡仏）                             |      |
|                 | 2004年（平成16年）      | ホテル・レクラン (Hotel L' Ecrin) **          |      |
|                 | 2006年（平成18年）      | ホテル・ドゥ・ギャランテック (Hotel de Garantec) ** |      |
|                 | 2006年（平成18年）      | ホテル・ル・ムーリス (Hotel Le Meurice) ***     |      |
|                 |                   | ※ヤニック・アレノ、アラン・デュカスのもと シェフを務める         |      |
|                 |                   | ※同ホテルのメインダイニング（3つ星）にて責任者の役割を担う        |      |
|                 | 2014年（平成26年）      | レストラン レスペランス**                        | 総料理長 |
|                 | 2016年（平成28年）      | レストラン スクエア（ロンドン）*                     | 総料理長 |
| 2017年（平成29年）4月  | 株式会社帝国ホテル 再入社     |                                       |      |
|                 | 当社 調理部 宴会調理課 シェフ  |                                       |      |
|                 | 当社 東京料理長就任        |                                       |      |
| 受賞歴：            | 2012年（平成24年）2月    | プロスペール・モンタニエ料理コンクール                   |      |
|                 | 優勝（日本人初）          |                                       |      |
|                 | 2012年（平成24年）9月    | ル・テタンジェ・国際料理コンクール                     |      |
|                 | フランス大会 優勝         |                                       |      |
| 2012年（平成24年）11月 | ル・テタンジェ・国際料理コンクール |                                       |      |
| インターナショナル 2位    |                   |                                       |      |

以上