



2022年（令和4年）1月28日

サステナブルなホテルを目指した取り組みをさらに推進

### 上高地帝国ホテル 2022年度の宿泊予約受付開始

2月1日（火）10時より

予約専用ダイヤル（03-3592-8001）

および帝国ホテルホームページにて

2022年度営業期間：4月26日（火）～11月14日（月）



上高地帝国ホテル

株式会社 帝国ホテルは、「上高地帝国ホテル」の2022年度宿泊予約受付を2月1日（火）午前10時より予約専用ダイヤル（03-3592-8001）、および帝国ホテルホームページにて開始いたします。※2022年度の営業期間は4月26日（火）～11月14日（月）、最終チェックアウト11月15日（火）



上高地帝国ホテル（所在地：長野県松本市安曇上高地）は、1933年（昭和8年）、政府の国際観光振興策のもと、日本初の本格的な山岳リゾートホテルとして開業しました。

上高地の豊かな自然の緑の中に映えるスイスの山小屋をイメージした赤い三角屋根と吹き抜けのロビーの暖炉にかかる巨大なマンツルピースが特徴のクラシックホテルとして親しまれており、中でも穂高連峰が眼前に迫るダイナミックな眺望は上高地帝国ホテルの大きな魅力のひとつです。客室数は74室で、館内には3つのレストランとロビーラウンジがあり、ランチタイムやティータイムにはご宿泊のお客様だけでなく、外来のお客様にもご利用いただいております。地元信州で採れる旬の食材を使用した料理やデザート、帝国ホテル伝統のメニューをご提供しています（一部は宿泊者専用）。また、ホテルオリジナルの菓子ギフトやグッズをお求めいただけるギフトショップもございます。

2022年からはサステナブルなホテルへの取り組みをさらに推進し、使い捨てプラスチック削減に向け客室アメニティを木製や竹製に変更するほか、CO2排出量を実質ゼロで運営するためグリーン電力の導入などを新たに始めてまいります。

上高地帝国ホテルの2022年度営業概要は次の通りです。

## 口上高地帝国ホテル 2022 年度営業概要

営業期間：4月26日（火）～11月14日（月）※チェックアウト11月15日（火）

所在地：〒390-1516 長野県松本市安曇上高地  
TEL 0263-95-2001（代表） 0263-95-2006（客室予約専用）

客室数：74室

予約：2月1日（火）午前10時より  
○予約専用ダイヤル TEL：03-3592-8001  
予約受付時間 月～金の10:00～17:00 ※祝日を除く  
○帝国ホテルホームページ  
URL：<https://www.imperialhotel.co.jp/j/kamikochi>

料金：35,090円～ \*1泊1室料金（消費税・サービス料込み）  
ご利用期間や客室タイプによって料金が異なります。  
詳細はホームページをご参照ください。  
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/kamikochi>

施設：

### レストラン

サステナブルなホテルを目指して、これまで以上に地元信州で採れる食材を多く使用した料理やデザートをご提供してまいります。また、「バー ホルン」をロビーラウンジ内に移設し、これまでのバー ホルンエリアはダイニングルームに仕様を変更し営業いたします。

#### ●バー ホルン（ロビーラウンジに移設/宿泊者専用）

「バー ホルン」をロビーラウンジ内に移設したことにより、マントルピースの炎をご覧いただきながら優雅にお酒をお楽しみいただけます。上高地帝国ホテルオリジナルの“マウント穂高”や“クールあずき”などのカクテルもご用意しております。

【時間】 16:30～22:00



(イメージ)

#### ●ダイニングルーム（宿泊者専用）

信州ならではの新鮮な食材を用いた、帝国ホテル伝統の本格的なフランス料理をお楽しみいただけます。

【時間/料金】 朝食 7:00～9:30 / 3,960円  
夕食 17:30～、19:45～ /  
17,600円、19,800円



### ●アルペンローゼ（ディナーのみ宿泊者専用）

山小屋風の造りのカジュアルなレストランです。宿泊のお客様のみならず、上高地を訪れる多くの方にもご好評のランチメニュー「信州産地卵のオムライスとハッシュドビーフ」は、濃厚な信州産地卵を使用した半熟卵と帝国ホテル伝統のデミグラスソースをベースにした一品です。

【時 間】 昼食 11:00～14:30  
夕食 17:30～20:00



### ●あずさ庵

信州の旬の食材を取り入れた和食をお楽しみいただけます。また、1日4組限定で鉄板焼もご用意しています。

【時間／料金】 朝食 7:00～、8:00～、9:00～／  
3,960円  
昼食 休業いたします。  
夕食 17:30～、19:30～／  
17,600円、19,800円  
(鉄板焼 24,200円～)



### ●グリンデルワルト（ロビーラウンジ）

ホテルオリジナルのケーキや上高地の湧水で入れたコーヒーなどを提供しています。パティシエが丁寧に手作りする1日20個限定の「カスタードプリン」は、常に完売となる人気メニューです。また16時30分以降は、上高地帝国ホテルオリジナルカクテル“マウント穂高”や“クールあずさ”などの人気のお飲み物もご提供いたします。

グリンデルワルトの象徴であるマントルピースは、日中の気温が15度以下となる時期に火を入れ、山岳リゾートならではの雰囲気をお楽しみいただけます。

【時 間】 9:00～22:00 (16:30以降は宿泊者専用)  
※ケーキセット 10:00～16:30



※レストランの料金は消費税・サービス料込み。

※ダイニングルームのご夕食、あずさ庵のご夕食・ご朝食は事前のご予約が必要です。

※営業時間は変更となる可能性がございます。

## ギフトショップ

ホテルオリジナルのクッキーやジュースをはじめ、  
絵葉書、マフラータオルなどのほか、環境に配慮した商品として間伐材を使用した商品もご用意しています。

【時 間】 8：00～20：00



※上高地帝国ホテル営業期間中、「帝国ホテルオンラインショップ」 (<https://shop.imperialhotel.co.jp/>) にて、オリジナル商品をご購入いただけます。

## □サステナブルなホテルを目指して

上高地帝国ホテルではSDGs達成に貢献するための取り組みをさらに進め、自然と共存するサステナブルなホテルを目指してまいります。

### ●脱プラスチック（2022年からの取り組み）

海洋ゴミ及びCO2排出量削減のために、2022年4月より館内で提供している使い捨てプラスチック製品を、環境に配慮した素材へ切り替えます。

環境負荷が少ない「木」「竹」の活用に着目し、客室のアメニティ（歯ブラシ、ヘアブラシ、カミソリ、シャワーキャップ）を竹製や木製、生分解性プラスチック素材へ変更いたします。これにより従来品に比べ、プラスチック使用量を約9割削減します。

また、館内で販売する飲料ボトルを全て紙製容器等に切り替え、ペットボトル削減を推進いたします。



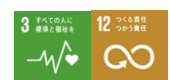
### ●カーボンニュートラル（2022年からの取り組み）

地球規模の課題である気候変動問題の解決に向け、2022年4月より中部電力ミライズの信州産CO2フリー電気「信州 Green でんき」を導入、ガス・灯油はJ-クレジットの購入によりカーボン・オフセットすることで上高地帝国ホテルのCO2排出量の実質ゼロ化を達成します。



### ●生ごみのリサイクル

2015年より、上高地帝国ホテルのすべての生ごみはたい肥化しています。そのたい肥を使用して生産された野菜をホテルのレストランで提供することで、ホテル全体での3R (Reduce、Reuse、Recycle) につなげています。



### ●従業員による環境活動

“自然に優しい山岳リゾート 上高地帝国ホテル”の確立に向け、従業員には入山時に環境ルールの説明を行い、ごみ分別や省エネルギー意識の浸透を図っています。上高地の自然環境を未来に残していこうという地域の取り組み「上高地を美しくする会」にも積極的に参加しています。



### ●従業員食堂の自営化

2020年7月より従業員食堂の自社運営を開始しました。これにより、ホテル内のレストランでの調理工程で生じる端材を活用することによる食品ロス削減や、従業員満足の向上、調理スタッフの人材育成などSDGsの推進にもつながっています。



### ●美しい風景として在り続けること

1933年の開業以来、赤い屋根をシンボルとした丸太小屋風の外観を守り続けてきました。1977年に木造建築から鉄筋コンクリート造りに全面改築した際も、仕上げ材として内外装の木造のイメージを余すところなく継承し、改築前とほぼ同じように蘇らせました。また、木造部分に関しては老朽化してもすぐに交換できるように工夫するなどのメンテナンス対策を施しており、また、冬季約6か月間の閉鎖期間もパートナー企業などとの綿密な連携の元に維持、管理、運営を継続しております。



これからも、上高地の美しい風景のひとつであり続けられるよう、自然と調和したホテル建築を守り続けてまいります。

#### ベルカ賞受賞

厳しい自然環境に対するメンテナンス対策と、きめ細かな雪害・凍結対策が施されていることが評価され、2002年、社団法人建築・設備維持保全推進協会が主催する「第11回BELCA賞ロングライフ部門」を受賞しました。

## 帝国ホテルハイヤーの燃料電池自動車による送迎（2022年からの取り組み）



上高地は環境保護の観点から自家用車の乗り入れが禁止されていますが、帝国ホテルハイヤーは事業用車のため、東京 23 区・武蔵野市・三鷹市のお客様のご自宅からホテルの玄関まで送迎することが可能です。2022 年からは、新たに導入された燃料電池自動車「TOYOTA MIRAI」による送迎も行います。



帝国ホテルハイヤーによる送迎（ご自宅（東京都内）⇄上高地間）

【料 金】： 240,000 円

※1 泊往復料金。消費税、高速道路料金込み。

※「TOYOTA MIRAI」をご利用の場合、水素補給を考慮した行程ルートとなる場合がございます。

### 【ご参考】

#### ◆神秘的な魅力あふれる『神降地』

上高地は、中部山岳国立公園の特別保護地区に指定されている、日本屈指の山岳リゾート地です。澄んだ空気と梓川の清流、雄大な穂高連峰の山々が織りなす豊かな自然が魅力のこの地は、その幽遠な佇まいから、かつては神秘的な場所として「**神降地**」や「**神河内**」などもうたわれていました。今から約 130 年前の 1892 年（明治 25 年）、イギリス人宣教師（兼登山家）のウォルター・ウェストンが上高地を訪れた際にその景観に感動し、著書「日本アルプス登山と探検」に綴ったことで、上高地は国内外に広く知られるようになりました。

1927 年（昭和 2 年）には日本新八景に選定され、1928 年に国の文化財（特別名勝・特別天然記念物）に指定されました。政府の国際観光振興策の一環として 1933 年に「上高地ホテル（現 上高地帝国ホテル）」が開業。その翌年には国立公園に指定され、ハイキングや山登りを目的とした観光客が飛躍的に増えました。なお、上高地は美しい自然を守るため、マイカー規制（自家用車での乗り入れ禁止）を実施しています。

※上高地帝国ホテルへの取材・撮影等を希望される方は、下記までお問い合わせください。

#### 上高地帝国ホテルの取材、撮影等に関するお問い合わせ先

株式会社 帝国ホテル ホテル事業統括部 広報課

〒100-8558 東京都千代田区内幸町 1-1-1

TEL. 03-3539-8014（直通） FAX. 03-3504-1474