

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年(平成30年)4月19日

帝国ホテルから生まれた  
食のエンターテインメント “バイキング”

## バイキング誕生 60周年 記念企画 第一弾

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」

バイキングと同じ 1958年生まれの方へのご優待

期間：5月7日(月)～6月29日(金)

インスタグラム投稿キャンペーン

期間：4月20日(金)～6月30日(土)



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、帝国ホテル発祥の食のスタイル「バイキング」が本年 8 月 1 日に 60 周年を迎えることを記念し、2019 年 3 月 31 日（日）まで、“食のエンターテインメント「バイキング」”をコンセプトにさまざまな催しを実施します。



“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「スモーガスボード」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、60 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 14 年を迎えます。

本年 4 月 1 日から 1 年間にわたってさまざまな記念企画を実施するにあたり、60 周年記念ロゴマークを制定したほか、「バイキング」が誕生した 1958 年生まれの方へのご優待や、8 月 1 日「バイキングの日」のディナーご招待などの賞品が当たる「インスタグラム」投稿キャンペーンを実施します。

また料理については、インペリアルバイキング サールのシェフ白鳥真樹が、1～2 か月ごとに“シェフのおすすめメニュー”をご提供いたします（5・6 月は「ビーフストロガノフ」 帝国ホテル第 11 代料理長をつとめた村上信夫のレシピ集より老若男女に愛される西洋料理の代表的メニュー）。

概要は次の通りです。

## ■バイキング誕生 60 周年 記念企画 概要

### ① バイキング誕生 60 周年のロゴマークを作成

60 周年を盛り上げるため、店名の「バイキング」にちなみ大海原に漕ぎ出して行く様子をイメージした新たなロゴマークを作成しました。4 月 1 日から「インペリアルバイキング サール」のスタッフがロゴマーク入りのバッジを着用するほか、料理やデザート、店内装飾等のモチーフに使用します。



バイキング誕生 60 周年ロゴマーク

### ② バイキング誕生 60 周年記念特別企画

#### ●1958 年生まれの方を含むグループをご優待

バイキング誕生と同じ 1958 年生まれの方およびそのお連れ様全員が、通常大人 8,200 円のところ特別価格 6,000 円にてご利用いただけます。（期間中の平日ディナータイム限定）

期 間： 2018 年 5 月 7 日（月）～6 月 29 日（金）の平日夜のみ

料 金： ディナー 大人 6,000 円（通常 8,200 円）

お子様（4 歳～12 歳）3,600 円（通常 5,000 円）

※料金は消費税込、サービス料別。

※グループは 10 名様以下が対象です。

※免許証など顔写真付きで生年月日が証明できるものをご呈示ください。

※ご予約時にお申し付けください。

## ●インスタグラム投稿によるプレゼントキャンペーン

当社公式インスタグラムアカウントをフォローしていただいた上で、「インペリアルバイキング サール」に関する写真や動画にハッシュタグをつけて投稿していただいた方に、抽選でディナーご招待などが当たるキャンペーンです。

期 間： 2018年4月20日（金）～6月30日（土）

内 容： 帝国ホテル公式インスタグラムアカウント (@imperialhotel\_jp\_official) をフォローしていただき、帝国ホテル東京「インペリアルバイキング サール」のお気に入りの料理やお食事の際の思い出の写真・動画にハッシュタグ「#帝国ホテルバイキング 60周年」をつけてご自身のアカウントに投稿していただいた方に抽選で以下の賞品をプレゼントします。

賞 品： ・8月1日「バイキングの日」ディナーペアご招待 2組4名様

・バイキング60周年ピンバッジ付 帝国ホテル イヤーベア 2018

5名様

当選者の発表： 応募締め切り後、厳正なる抽選の上当選者を決定し、

2018年7月上旬頃に、帝国ホテル公式アカウント

(@imperialhotel\_jp\_official) よりインスタグラムの

ダイレクトメッセージにてご連絡いたします。

※ご応募いただいた SNS アカウントを削除または非公開とされた場合は応募・当選の対象外となります。

※当選した権利の譲渡、また、換金および他の賞品との交換はできません。

※記入内容に不備、誤り、虚偽等があった場合、応募・当選を無効とさせていただく場合がございます。

※当選発表は当選者の方のみにご連絡いたします。また、当選に関するお問い合わせはお受けいたしませんのでご了承ください。

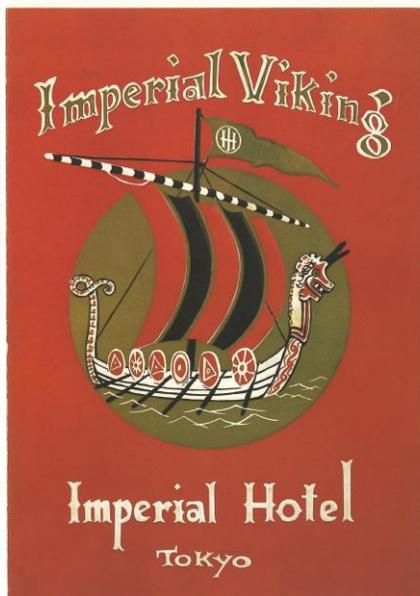
応募に関するお問い合わせ： ホテル事業統括部 ウェブマーケティング課

(03) 3504-1111 (大代表)

※平日 9:00～17:00

## 【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60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、2014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。