

2023年（令和5年）6月2日

「バイキング」誕生65周年記念  
8月1日「バイキングの日」に  
「インペリアルバイキング サール」を  
リニューアルオープン

中国料理と日本料理を加え、多彩なメニューをより上質な空間で  
「好きなものを好きなだけ味わう」



「インペリアルバイキング サール」リニューアル後の店内イメージパース

帝国ホテル 東京は、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」を、「バイキングの日」である 2023 年 8 月 1 日（火）にリニューアルオープンいたします。



日本で初めて「好きなものを好きなだけ味わう」“バイキング”という食のスタイルを生み出した帝国ホテルのブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」。開店から 65 周年を迎えることを機にリニューアルを図ります。

ランチとディナーでご提供する料理は、これまでの帝国ホテルらしい上質なフランス料理に加え、中国料理と日本料理が新たに登場します。中国料理は、帝国ホテル 大阪直営の中国料理「ジャスミンガーデン」で長年シェフを務めた畑 繁良監修による北京ダックや光麺、点心などのメニューをご提供します。また、日本料理においては、四季折々の食材を楽しめる椀物や天ぷらなどの揚げ物などを新たに追加いたします。これにより、ご提供する品数を現在の約 40 品から、和洋中合わせて約 50 品に増やします。

また、内装は 9 世紀のバイキング船に見られた独特な彫刻のパターンを用い、青地に金色のデザインを施した絨毯やオーセンティックな家具でよりラグジュアリーな空間に仕上げるほか、ブフェ台をこれまでの 2 ヶ所（料理・デザート）から 3 ヶ所（冷製料理・温製料理・デザート）に拡充。より多くのメニューを出来たてに近い形でご提供いたします。

なお、リニューアルにあたり 7 月 24 日から 31 日まで改修のため臨時休業の予定です。

### シェフ 畑 繁良（はた しげよし）

1996 年の帝国ホテル 大阪開業と同時に入社。入社後は中国料理「ジャスミンガーデン」や海外ホテルでの経験を積み、2009 年から 2020 年まで同レストランのシェフを務めた。現在は中国料理統括シェフとして後進の指導に努める。また、広い知識や経験が評価され、2021 年「厚生労働大臣表彰」や昨年「大阪府優秀技能者表彰（なにわの名工）」を受賞するなど、国内の様々な料理コンクールでも功績を残す。



## □ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」

場 所： 本館 17 階

営業時間： 朝 7:00～9:30 (CLOSE)  
昼 11:00～15:00 (CLOSE)  
夜 17:30～22:00 (CLOSE)

料 金： 朝 食 6,100 円 (3,700 円)  
平日昼 12,000 円 (6,500 円) / 平日夜 17,000 円 (8,500 円)  
休日昼 14,000 円 (8,000 円) / 休日夜 19,000 円 (10,000 円)  
※サービス料・消費税込、カッコ内はお子様 (4-12 歳) 料金

リニューアル日時：2023 年 8 月 1 日 (火) ディナー 17:30～  
※7 月 24 日 (月) ～7 月 31 日 (月) まで改修のため臨時休業  
の予定

リニューアル内容：●ランチとディナーにて提供するメニューにフランス料理のほか、  
中国料理と日本料理を追加。  
●内装など  
・よりラグジュアリーな内装や調度品  
・ブフェ台を 2 ヶ所から 3 ヶ所 (冷製料理・温製料理・デザート)  
に拡充

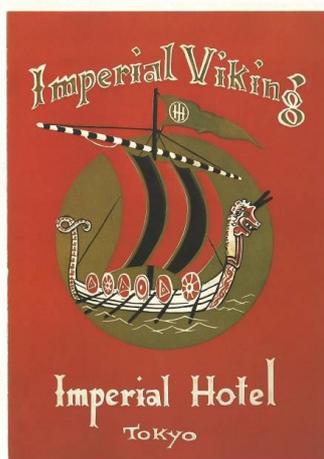
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>



リニューアル後の店内イメージパース

## —8月1日はバイキングの日—

「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シェフに、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。



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。



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）