



2021年（令和3年）10月5日

帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄がパリの息吹を伝える
「ラ ブラスリー」リニューアルオープン
「神楽坂 石かわ」グループとのアライアンスによる
直営の日本料理店「帝国ホテル ^{とらくろ} 寅黒」新規開店

2021年11月1日（月）より営業開始

洋と和の美食をシームレスにお楽しみいただける
“ホテルバル” エリアを新設



左から 石かわグループ「虎白」店主 小泉瑚佑慈氏、代表 石川秀樹氏、
帝国ホテル 東京 料理長 杉本雄、「帝国ホテル 寅黒」調理責任者 鷹見将志氏

帝国ホテル 東京は、営業縮小により昨年4月から休業していたタワー地下1階のフランス料理レストラン「ラ ブラスリー」をリニューアルオープンするとともに、帝国ホテル直営の日本料理店「帝国ホテル 寅黒」を新規開店。

さらに、2つの店舗をシームレスにお楽しみいただける“ホテルバル”エリアを新設し、2021年11月1日（月）より営業開始いたします。



新生「ラ ブラスリー」は、“本場パリのブラスリーのような気取らない雰囲気の中で心ゆくまで料理とワインをお楽しみいただく”という、1983年オープン当時のコンセプトに立ち返り、13年間にわたりフランスをはじめヨーロッパ各地で料理の腕を振るった経験をもつ東京料理長 杉本 雄プロデュースにより、食材本来の魅力が詰まった一皿をお好みで組み合わせられるようメニューを一新しました。

「帝国ホテル 寅黒」は、現代の日本料理を代表する名店「神楽坂 石かわ」の石川秀樹氏を代表とするグループ一門と帝国ホテルがアライアンスを組むことで実現した、帝国ホテル直営の日本料理店です。

フランス料理の正統と新風を描きあげる杉本と、日本料理の正統と革新を探求し続ける石かわグループがフランス料理と日本料理のエッセンスを融合させ、感性を高めあうことで帝国ホテル直営店ならではの新たな日本料理の世界をお届けいたします。

さらに、「ホテルバル」という新たな飲食業態を提案。ホテルの洗練されたサービスを基本にしながら、美味しい料理とワインをカジュアルに楽しめる空間をご用意しました。東京料理長 杉本のフランス料理、石かわグループの日本料理、どちらの料理・飲み物もそれぞれの店舗に併設されたバルでシームレスにお楽しみいただけます。

ホテルレストランの新しい楽しみ方が「ホテルバル」からはじまります。

帝国ホテル 東京 タワー地下1階 各店舗の概要は次の通りです。

ロラ ブラスリー

La Brasserie

営業再開日： 2021年11月1日（月）
営業時間： 火曜日～土曜日
ランチ 11：30～14：30（14：00 L.O.）
ディナー17：00～21：30（20：30 L.O.）
日曜日
11：30～20：00（19：00 L.O.）
※月曜定休日（月曜が祝日の場合営業、翌火曜休み）
※11月1日（月）は営業いたします。
ご予約承り開始日： 2021年10月5日（火）10：00より
ご予約・お問い合わせ： ラ ブラスリー TEL.03-3539-8073（直通）
ご予約はWEBからも承ります。

本場のブラスリーの魅力を、日常に。

1983年のオープン以来、時代を超えて愛されてきた「ラ ブラスリー」が、フランス色満載にリニューアルオープンします。

今回の営業再開にあたり、東京料理長 杉本がメニューを一新。ミュシヤの壁面に彩られたエレガントなアールヌーボーの空間はそのままに、フランス料理とワインを気どらず心ゆくまでお楽しみいただけます。



新生「ラ ブラスリー」の魅力は、ホテルのおもてなしをリラックスした雰囲気でお楽しみいただけること。ランチタイムや、仕事帰りはもちろん、観劇後の語らい、週末のプライベートな集まりなど、さまざまなシーンでくつろぎのひとときをお過ごしください。

リニューアルに合わせてメニューの構成を一新。いつ訪れても新しい美味しさに出会うことができる旬の食材を使用した一皿や、「ラ ブラスリー」の歴史を彩ってきた伝統のフランス料理などを、お気に入りのワインと自由に組み合わせてお召し上がりいただけます。また東京料理長 杉本が食材の美味しさを余すことなく引き出した、サステナブルな視点で創るメニューも加わります。豊富なリストからお選びいただけるお好みのワイン、色とりどりのデザートなど、ホテルレストランの醍醐味を気どらず心ゆくまでお楽しみ下さい。



□帝国ホテル 寅黒

営業開始日： 2021年11月1日（月）
営業時間： 火曜日～土曜日
17：00～22：00（20：30L.O.）
※日・月曜・祝日 定休日
※11月1日（月）は営業いたします。
ご予約承り開始日： 2021年10月5日（火）10：00より
ご予約・お問い合わせ： 帝国ホテル 寅黒 TEL. 03-3539-8224（直通）
ご予約はWEBからも承ります。

帝国ホテル
寅黒

日本料理の名店から調理責任者として鷹見将志氏を迎え、帝国ホテル直営の日本料理店がオープン。和のダイニングの歴史がここから始まります。



“和食”は、今や世界中で愛され、海外の著名なシェフたちもその心と技を学んでいます。

世界のVIPを日本の心でおもてなしする和のダイニングとして「帝国ホテル 寅黒」が誕生します。現代の日本料理を代表するミシュラン3つ星「神楽坂石かわ」、「虎白」の両店で研鑽を重ねた、鷹見氏の下、帝国ホテルの料理人が日本料理を提供します。旬の素材を厳選し、その持ち味を活かすために最適な調理法を追求し続ける鷹見氏の姿勢は、伝統と革新の精神を大切に受け継いできた帝国ホテルの文化と深く響き合っており、その融合により新たな美味しさの境地を切り拓いていきます。



“ホテルバル”

営業開始日： 2021年11月1日（月）
営業時間： 火曜日～土曜日
17：00～22：00（21：30 L.O.）

日曜日
11：30～20：00（19：00 L.O.）

※月曜定休日

※日曜・祝日はフランス料理のみの提供となります。

※11月1日（月）は営業いたします。

La Brasserie

×

帝国ホテル

黒
真

日比谷の新しいグルメスポット “ホテルバル”

東京料理長 杉本のフランス料理、石かわグループの日本料理、それぞれの小皿料理をシームレスにお楽しみいただける、“ホテルバル”という新しいサービスの提案です。

ホテルバルでは、東京料理長 杉本がプロデュースしたフランス料理 15 品にくわえて、石かわグループがホテルバルのために考案した日本料理 15 品、全 30 種類の豊富なセレクションを同じテーブルでお楽しみいただけます。また、料理・ドリンクともに、価格帯を 3 つにカテゴライズ（800 円、1,500 円、2,400 円）し、分かり易くいたしました。ソムリエが厳選するシャンパン、スパークリングワイン、ワインのほか、ビール、スピリッツ、日本酒なども各種ご用意しております。

和洋の串揚げを食べ比べ、テリーヌに日本酒を合わせ、最後は赤ワインで締めくくるなどお気に入りの楽しみ方を見つけることができます。

「ラ プラスリー」のバルメニュー

小皿の中にフランス料理の真髄が現れる。東京料理長 杉本がその一品一品にフランス料理の美しさと愉しさのエッセンスを込めました。種類豊富なテリーヌや、黒板に書かれた日替わりメニューのほか、サステナブルな思いが息づいたメニューにもご注目ください。



「石かわグループ」のバルメニュー

旬の食材の美味しさを見極め、出汁のとり方、素材の切り方、焼き方などを日々吟味することで生み出す珠玉の日本料理を小皿でお出しいたします。



[詳しくはこちらからご確認いただけます。](#)