

2022年（令和4年）12月16日

建築家 フランク・ロイド・ライトが設計した帝国ホテル2代日本館
「ライト館」開業100周年記念企画 第2弾

ライト館 開業100周年を記念した オリジナルカクテルを発売

期 間： 2023年1月1日（日）より1年間

場 所： 「オールドインペリアルバー」
「インペリアルラウンジ アクア」
「ランデブーラウンジ・バー」



（右）ル^ルジ^ジェ^ンド^ド LUGEND

（左）100年の感謝～百^{もも}の香りに包まれて～（ノンアルコール）

帝国ホテル 東京は、来年 2023 年にフランク・ロイド・ライト設計の 2 代目本館（通称：ライト館）開業から 100 周年を迎えることを記念し、社内コンペティションで選ばれたオリジナルカクテル 2 種を、2023 年 1 月 1 日（日）より販売いたします。



ライト館開業 100 周年を記念したカクテルの商品化に当たり、当社ではグループ全スタッフを対象に社内コンペティションを開催しました。「ライト館」を形容する言葉として使われた“東洋の宝石”をテーマにカクテル部門とノンアルコールカクテル部門で募集、応募の 37 作品のうち 8 作品を試飲審査し、各部門の最優秀作品を決定。

アルコール部門の **LUGEND** は、フランク・ロイド・ライトの出身地であるアメリカと日本のつながりを、米国のウイスキーであるバーボンに糀甘酒を合わせて表現したカクテルです。**100 年の感謝～百の香りに包まれて～** は、さまざまな食文化や背景をお持ちのお客様にも楽しんでいただけるよう豆乳を使用し、桃や桜のシロップで香りを付けたノンアルコールカクテルです。

20 世紀を代表するアメリカの建築家 フランク・ロイド・ライトが手がけた「ライト館」は 1923 年（大正 12 年）に竣工し、1967 年（昭和 42 年）まで 44 年間営業を続けました。「ライト館」は大谷石・テラコッタ・スダレ煉瓦（スクラッチタイル）が複雑かつ繊細に組み合わせられたデザインで、その美しさから“東洋の宝石”と称されました。中央に池を配したシンメトリーな正面玄関の構造は、圧倒的な存在感であったと言われています。また、結婚披露宴、舞踏会、パーティーなどの社交の中心地としてだけでなく、ジャズや映画、演劇といった文化の発信と発展に寄与しました。100 年近く経つ現在も、「オールドインペリアルバー」をはじめとするホテル内の各所に「ライト館」当時の意匠が遺されています。

ライト館開業 100 周年記念カクテルの概要は次の通りです。

□ライト館開業 100 周年記念カクテル

- 場 所： 本館中 2 階「オールドインペリアルバー」
本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」
本館 1 階「ランデブーラウンジ・バー」
- 期 間： 2023 年 1 月 1 日（日）から 1 年間
- 内 容： 料金は消費税込、サービス料別

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/special/frank_lloyd_wright/index.html

ルジェンド
●LUGEND 2,640 円

フランク・ロイド・ライトの出身地であるアメリカのバーボンをベースに日本の糀甘酒を合わせ、両国の繋がりを表現しました。ゆずのリキュールや豆乳、桃のシロップも使用し、口あたりがまるやかで飲みやすいカクテルです。グラスにはバラとライムの皮、金箔をあしらいました。



カクテル名の「LUGEND」とは、ラテン語で光を意味する「LUX（ルクス）」と、英語で伝説を意味する「LEGEND（レジェンド）」を合わせた造語です。帝国ホテルがこれから 100 年、200 年先もお客様に寄り添い「LUGEND」と共に歩めるよう、カクテルに願いを込めました。

【創作者】

帝国ホテル 東京 オールドインペリアルバー

渡邊 杏奈（わたなべ あんな）

2013 年に帝国ホテルへ入社。東京のバー・ラウンジや、上高地帝国ホテルの勤務を経て、現在は「オールドインペリアルバー」唯一の女性バーテンダーとして勤務。



●100年の感謝^{もも}～百の香りに包まれて～ 2,200円

ライト館の開業から100年という長い時間の中で、帝国ホテルに関わってくださった全ての人やモノに感謝を込め、老若男女問わずどなたにも召し上がっていただけるカクテルを、という想いで考案したノンアルコールカクテルです。

さまざまな食文化や背景をお持ちのお客様に楽しんでいただけるよう豆乳を使用し、桃や桜のシロップで香りを付けています。



【創作者】

帝国ホテル 東京 宴会サービス課

漆坂 研二（うるしざか けんじ）

2016年の入社以来、宴会サービス課にて勤務。ソムリエの資格も持ち、様々なパーティーでサービスを担当。現在は宴会で提供するドリンクの考案など、飲料全般を統括。



※なお、帝国ホテル 大阪の「オールドインペリアルバー」でも同商品を販売いたします。

https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/restaurant/old_imperialbar/plan/frank_lloyd_wright_100th_cocktails.html