



2019年（令和元年）10月31日

2020年11月3日に迎える開業130年に向けて

開業130周年 記念企画始動

期間：2019年11月1日～2021年3月31日

■開業130周年に向けて

- ・シンボルマークとスローガン

■記念企画

- ・帝国ホテルを存分に“楽しむ”
 - ① 日比谷ぐらし（1週間以上の滞在）
 - ② プレミアムパスポート130
 - ③ 帝国ホテル・JTB ロイヤルロード銀座コラボレーションツアー
- ・帝国ホテルで“文化に触れる”
 - ① トークショー「日比谷時間“トークサロン”」
 - ② 外国催事
 - ③ 『帝国ホテル オールドインペリアルバーBOOK』発売
- ・帝国ホテルを“味わう”
 - ① <レ セゾン>スターシェフ招聘 ヤニック・アレノ
スペシャルデイズ 2019年11月
 - ② 帝国ホテル オリジナルブレンデッドワイン 2019年11月
 - ③ ホテルショップ「ガルガンチュワ」商品 2019年11月
 - ④ <インペリアルラウンジアクア>「BENTO～新春^{ことほ}寿ぎの巻～」
2020年1月
 - ⑤ <バー・ラウンジ> 帝国ホテル開業130周年記念カクテル
2020年1月

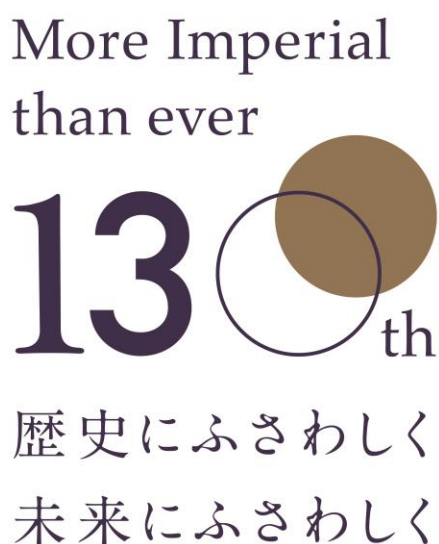
【ご参考】帝国ホテル 130年の歩み

株式会社帝国ホテルは、2020年11月3日に開業130周年を迎えるにあたり、本年11月1日から2021年3月31日までを開業130周年記念期間とし、帝国ホテル東京を中心に、記念商品の発売や記念イベントの開催などさまざまな活動を行ってまいります。

■開業130周年に向けて

●シンボルマークとスローガン

開業130周年にあたって作成したスローガン「歴史にふさわしく 未来にふさわしく」（英文：More Imperial than ever）は、日本の迎賓館として誕生した帝国ホテルの「使命」と共に、未来への「挑戦」の意志を表現しました。なお、今回のスローガン作成にあたっては、若手社員の意見をヒアリングし、その想いを反映させています。



【スローガン・シンボルマークに込めた想い】

日本の迎賓館として誕生した帝国ホテルの「使命」とともに、未来への「挑戦」の意志を表現しました。東京オリンピック・パラリンピック開催後の「ポスト2020年」、さらには140周年、150周年へ向けて、帝国ホテルの未来への挑戦の想いを込め、また、お客様の期待に応えて、新たな価値を創造し続けていきたいと考えております。

【デザインについて】

コーポレートカラー「インペリアルブルー」で「130」を、さらに挑戦する姿勢を「インペリアルゴールド」で表現しています。

過去から未来への変化を意識し、

「1」はクラシカルな書体で歴史を、

「3」は現代的な書体で現在を、

正円の2つの「0」は未来への広がり、そしてその先の飛躍の予感を表現したデザインです。

■記念企画

●帝国ホテルを存分に“楽しむ”

①日比谷ぐらし（1週間以上の滞在）

まるで日比谷に暮らすように、帝国ホテル 東京に1週間滞在する、長期滞在宿泊プランです。お客様の希望を叶え、ホテルでの暮らし方を「オーダーメイド」する、開業130周年記念商品です。

たとえば、銀座・日比谷エリアで特選品をお買い物、エンターテインメントの街を満喫する演劇やコンサートの鑑賞、とっておきのレストランでのディナー、大切な方との記念日に思い出作りのサプライズ演出など、

本館1階に常駐するコンシェルジュが日比谷での楽しいロングステイをサポートいたします。



販売開始： 2019年11月5日（火） ※宿泊希望の1ヶ月前までにご予約を承ります
ご利用期間： 2019年12月5日（木）～2021年2月28日（日）
料 金： 130万円（サービス料・消費税・宿泊税込）～
※本館パークビューコーナースイート、7泊8日、2名様ご利用1室料金
特典内容： ご朝食付、客室内プライベートバー・ランドリー・プール・サウナご利用無料

ご予約・お問い合わせ： ホテル事業統括部営業企画課 TEL 03-3539-8240
（10：00～17：00 ※土・日・祝日を除く）

②プレミアムパスポート130

開業130周年を記念し、帝国ホテルを存分にお楽しみいただけるセット商品を130万円にて発売いたします。賓客用スイートご宿泊券、東京料理長 特別メニューお食事券等を含んだ基本パスポートと、上高地帝国ホテルやハワイ・沖縄の提携ホテルご宿泊、宴会場でのプライベートパーティー、オリジナルグッズのお届け等バラエティに富んだ内容から、お客様がお好みに組み合わせてご利用いただけるオプションパスポートのセットです。本パスポート限定プランも多数ご用意し、120周年・125周年でもご好評いただきました本商品をさらに充実させた内容でご用意いたします。

販売期間： 2019年11月5日（火）～2020年1月31日（金）
有効期限： 2021年1月31日（日）
価 格： 130万円（サービス料・消費税・宿泊税込）
内 容： <基本パスポート>

ご購入いただいた皆様に共通の内容です。

- I. ハイヤー送迎付 賓客用スイートペアご宿泊券（東京または大阪）1枚
- II. スイートご宿泊券（東京または大阪または上高地）2枚
- III. レストラン・バーラウンジ1万円ご利用券（東京または大阪）40枚
- IV. 東京料理長 杉本 雄 お客様特別メニューペアお食事券1枚

<オプションパスポート>

15種類の多彩なオプション商品の中から、お好みの組み合わせをお選びいただきます。（★の数5つ分のお好みの商品をお選びいただきます）

例.

●フランク・ロイド・ライト®スイートペアご宿泊券 1枚 ★★★

(1泊朝食付)

米国人建築家 フランク・ロイド・ライトが設計した帝国ホテル旧本館（通称「ライト館」）のデザインと、ライトが手掛けた個人邸宅の意匠をふんだんに取り入れた、世界で唯一のスイートで過ごすひとときをお楽しみいただけます。

●ハイヤー送迎付 上高地帝国ホテルペアご宿泊券 1枚 ★★★

(ベランダ付ツイン 2泊夕食付)

都内のご自宅からダイレクトにホテル玄関までお越しいただけるのは、ハイヤーならではの、季節ごとに美しい情景を見せる自然の中で、ごゆっくりご滞在いただけます。

●帝国ホテル 大阪 特別プランペアご宿泊券 1枚 ★★

帝国ホテル 大阪から以下より選べる特別プランをご用意いたしました。

■ホテル満喫 ハイヤー観光付プラン (デラックスツイン 2泊朝食、夕食1回付)
ご滞在中、ハイヤーでの大阪市内観光のほか、ホテル内フィットネスクラブやお買物等、帝国ホテル 大阪を存分にご満喫いただけるプランです。

■ドアマン・スヌーピー 特別ルームご宿泊プラン

(パークスイートルームツイン 1泊朝食付)

帝国ホテル 大阪のドアマンの制服を着た、「ドアマン・スヌーピー」のぬいぐるみがお出迎えます。オリジナルグッズやスペシャルなご朝食をお楽しみください。

●ホテル主催ディナーショーペアご利用券 2枚 ★

帝国ホテル 東京または帝国ホテル 大阪主催のディナーショーの中からお好みで、お選びください。

ご予約・お問い合わせ：

ホテル事業統括部顧客課 TEL 0120-111569 (9:00~17:00 ※土・日・祝日を除く)

③ JTB ロイヤルロード銀座とのコラボレーションツアー（東京、大阪、上高地） ラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」で愉しむ 帝国ホテル『130年の歴史ディナー』と上高地に響くヴァイオリンの調べ4日間

ラグジュアリー旅行専門店の JTB ロイヤルロード銀座と帝国ホテルがコラボレーションした 130 周年記念プランは、大型バスを 10 席に特別仕様とした JTB オリジナルのラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」で上高地帝国ホテルとの往復を送迎する、3泊4日のツアーです。初日は、帝国ホテル 東京または帝国ホテル 大阪で“伝統と革新”をテーマにしたディナーをご堪能いただき、上高地では、ヴァイオリンの生演奏をお楽しみいただく特別コンサートや大自然を満喫していただくプランをご用意しています。



※イメージ／東京発、大阪発により、バスの細やかな設備・内観が若干異なる場合がございます。

内容：

1日目 帝国ホテル東京 または 帝国ホテル大阪 にご集合

【特別企画①】 帝国ホテル「130年の歴史ディナー」

帝国ホテル初代料理長の残したレシピを一部再現した料理を含め、東京料理長・杉本雄、および大阪料理長・大浦栄一による“伝統と革新”をテーマにしたディナーをお届けします。

※東京は杉本、大阪は大浦がメニューを作成いたします

帝国ホテル東京 または 帝国ホテル大阪 泊

2日目 ラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」で上高地帝国ホテルへ（帝国ホテル大阪からはハイヤーにて新大阪駅、新幹線にて名古屋駅移動後にラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」で上高地帝国ホテルへ）

「あずさ庵」日本料理の夕食

上高地帝国ホテル 泊

3日目 自由行動／自然ガイドと上高地散策／ラグジュアリーバスにて乗鞍畳平観光などご希望のスタイルで大自然上高地をお楽しみいただきます

【特別企画②】 特別コンサート「上高地に響くヴァイオリンの調べ」

館内（または敷地内）で高原に響くヴァイオリンの美しい音色をお楽しみいただきます。演奏は、数々の豪華列車にてテーマ曲の演奏を手掛けるヴァイオリニストであり、また JTB ロイヤルロード銀座「夢の休日＜感動の響き＞」シリーズのアンバサダー「大迫淳英」氏。帝国ホテルゆかりの曲などを当ツアー参加者のために演奏いたします。

メインダイニングでフランス料理の夕食

上高地帝国ホテル 泊

4日目 ラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」で東京駅または新大阪駅へ

※【特別企画②】 特別コンサートは日程2日目になる場合があります

※ツアーは発着地に合わせ2設定ございます

①東京（1日目帝国ホテル東京集合・最終日東京到着）

②大阪（1日目帝国ホテル大阪集合・最終日新大阪駅着）
※商品発売は2020年2月3日（月）を予定

お問い合わせ：JTB ロイヤルロード銀座 本店 国内旅行デスク
0120-606-489 [受付時間：月～金 10：00～18：00（土・日・祝日・振替休日・
国民の休日・年末年始 12/30～1/3 を除く）]

●帝国ホテルで“文化に触れる”

①トークショー「日比谷時間“トークサロン”」

帝国ホテルゆかりの文化人を招いてとっておきの話を聞くトークサロンを4回（予定）にわたって開催します。

第1回は歌舞伎俳優の坂東玉三郎丈を迎え、安東弘樹氏（フリーアナウンサー）のインタビューで、女形の歴史から、歌舞伎をいかにして楽しめるか、また、展示衣装にまつわるお話、何よりも玉三郎丈が手掛けてきた「阿古屋」の若い歌舞伎俳優へ継承していく思い等々。ホテルにこだわりある玉三郎丈に歴史ある帝国ホテルのお話もお聞きします。

また、第2回目のゲストはミュージカル女優の鳳蘭氏。長い間公私にわたり、帝国ホテルとのご縁がある鳳蘭氏ならではのトークを、進行役の竹下典子アナウンサーと繰り広げます。また、宝塚歌劇団の元トップスターらしい華やかな歌声が聴けるチャンスも。フランス料理とともに楽しみいただけます。

【第1回 日比谷時間“トークサロン”】

日 時： 2019年11月17日（日） 16：00～（受付15：30～）
場 所： 本館3階 富士の間
出 演： 坂東玉三郎
ゲ ス ト： 安東弘樹
料 金： 15,000円（消費税込）
予約受付開始： 受付中



【第2回 日比谷時間“トークサロン”】

日 時： 2020年2月11日（火・祝）
お食事 12：00～（受付11：30～）
トークサロン 13：15～
場 所： 本館2階 光の間
出 演： 鳳蘭
ゲ ス ト： 竹下典子
料 金： 28,000円（消費税込） ※お料理、お飲物付
予約受付開始： 2019年11月20日（水）10：00～



ご予約・お問い合わせ： 宴会イベント係 03-3504-1255

②外国催事

帝国ホテルは、1964年の東京オリンピックにおいて選手村食堂の給食業務に携わったことで、「料理は、国や民族の歴史、文化、伝統の結晶であり、その国の食べ物を知ることは、国際理解の一步になる」と考えました。その観点から、五輪の翌年以降、世界各国の食をテーマにした数多くのイベントを積極的に展開してまいりました。その記念すべき第1回は1965年2月に開催した「スイスフードフェスティバル」でした。以来、さまざまな国の料理をご紹介し続けてまいりましたが、節目となる開業130周年期間最初の外国催事として「フィンランドフェア」を開催いたします。

◇フィンランドフェア



帝国ホテル 東京は、フィンランドと日本の国交樹立100周年を記念し、ヘルシンキで1887年創業の名門ホテル「ホテル カンプ (Hotel Kämp)」のレストラン「ブラッセリー カンプ」でシェフを務めるティモルオステオヤ氏他を招聘してフィンランド料理を提供する「フィンランドフェア」を、ブフェレストラン「インペリアル バイキング サール」で2019年11月8日(金)から11月30日(土)まで、フランス料理「ラ ブラスリー」で11月7日(木)から11月9日(土)まで開催します。

(後援：駐日フィンランド大使館)

なお、10月4日(金)には、「ホテル カンプ」にて、「インペリアルディナー」を開催し、東京料理長の杉本雄がこの日のために考案したコース料理をお楽しみいただきました。

期間・場所： インペリアルバイキング サール (本館17階)

2019年11月8日(金)～11月30日(土)

ラ ブラスリー (タワー館地下1階)

2019年11月7日(木)・8日(金)・11月9日(土)

内 容： 料金は消費税込・サービス料別

●インペリアルバイキング サール

帝国ホテル伝統の料理に加え、ヘルシンキの名門ホテル「ホテル カンプ」の宴会シェフを務めるアンティ ホッカネン氏の監修による、デザートを含む10種類以上の本格的なフィンランド料理をお楽しみいただけます。

- ・ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
大人 平日 5,900 円、土日祝 6,600 円
お子様 平日 3,600 円、土日祝 4,000 円
- ・ディナー 17:30～21:30 (L.O.) (土日祝は 17:00～21:30 (L.O.))
大人 平日 8,400 円、土日祝 9,000 円
お子様 平日 5,100 円、土日祝 5,500 円

●ラ プラスリー 「ホテル カンプコース (前菜・スープ・肉・デザート)」 8,800 円
ホテル カンプのレストラン「ブラッセリー カンプ」シェフを務める
ティモルオステオヤ氏が自ら腕を振るうコース料理をご提供。フランス料理の
エッセンスが加わったフィンランドの味覚を日本に居ながらお楽しみいただけま
す

- ・ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
- ・ディナー 17:30～22:00 (L.O.)

また、今後も 2020 年 3 月にはスイスフェア、9 月には毎年恒例となった英国フェアを開催予定です。

③プレジデントムック ～大人の心をメンテナンスする。～

『帝国ホテル オールドインペリアルバーBOOK』発売

2020 年に帝国ホテルが開業 130 周年、帝国ホテル 東京のメイン
バー「オールドインペリアルバー」が開店 50 周年を迎えることを
記念して、プレジデントムック ～大人の心をメンテナンスする。
～『帝国ホテル オールドインペリアルバーBOOK』 (プレジ
デント社刊、著者：内野一郎) を監修、同ムックが 11 月 5 日 (火)
に全国で発売されます。

～大人の心をメンテナンスする。～『帝国ホテル オールドインペ
リアルバーBOOK』では、近代建築の三大巨匠の一人、アメリカ
人建築家フランク・ロイド・ライトが設計した帝国ホテル旧本館、
通称ライト館の歴史的価値を紐解きながら、ライト館当時のバー
文化が、現在の帝国ホテルのメインバーであるオールドインペリ
アルバーに至るまでのさまざまな物語やエピソードを紹介します。そしてオールドインペリアルバーの
居心地の良さについて、建築家、作家、チーフバーテンダーなどの視点を通して、バーでの作法や
嗜み、お薦めメニューなどとともに解説します。また本誌のバー空間の写真は、世界的にも著名な
写真家・立木義浩氏が撮影。写真集としても魅力的な一冊に仕上がっています。



- タイトル： ～大人の心をメンテナンスする。～
『帝国ホテル オールドインペリアルバーBOOK』
- 著 者： 内野一郎
- 監 修： 株式会社 帝国ホテル
- 発 行： 株式会社 プレジデント社
- 撮 影： 立木義浩

デザイン： PLANET PLAN DESIGN WORKS
体 裁： B5 変型版 116 ページ 本文 4 色刷り
価 格： 本体 1,800 円 + 税
発 行 日： 2019 年 11 月 5 日
ISBN コード： 978-4-8334-7831-1

●帝国ホテルを“味わう”

①スターシェフ招聘 ヤニック・アレノ スペシャルディズ

特別美食企画の第一弾は、現在フランスでミシュラン三つ星レストランを 2 軒同時に持ち、フランス以外にもモロッコのマラケシュ、UAE のドバイ、韓国のソウルにレストランを持つ国内外で活躍するスターシェフ ヤニック・アレノ氏を招聘する 4 日間限定の美食企画「ヤニック・アレノ スペシャルディズ」を開催いたします。



©Geoffroy de Boismenu

東京料理長の杉本 雄は、ヤニック・アレノ氏の下、約 4 年もの間、フランスの老舗ホテル「ル・ムーリス」にてスーシェフとして師事していました。

またメインダイニング「レ セゾン」のシェフ ティエリー・ヴォワザンとアレノ氏は約 20 年にわたり親交があり、美食を追及するシェフ同士の絆と縁で今回のフェアが実現いたしました。

11 月 26 日からの 4 日間限定で開催するフェアでは、ヤニック・アレノ氏が、このフェアのために書き上げたメニューを提供するほか、最終日には、杉本 雄とティエリー・ヴォワザンと共に、3 名のシェフで一つのコースメニューを書き上げる特別なコラボレーションコースメニューをご提供いたします。

期 間： 2019 年 11 月 26 日 (火) ～11 月 29 日 (金)
場 所： フランス料理「レ セゾン」(本館中 2 階)
内 容： 料金は消費税込・サービス料別

●美食とワインのスペシャルディナー 75,000 円 要予約

ヤニック・アレノ氏のメニューに合わせて、ソムリエセレクトのワインとのペアリングをお楽しみいただくスペシャルディナーです。

2019 年 11 月 26 日 (火) ディナー / 17:30～22:00 (L.O.)

※7 品コース、ペアリングワイン付

●スペシャルコラボレーションガラディナー ～美食の饗宴～

120,000 円 要予約

2019 年 11 月 29 日 (金) ディナー / 17:30～22:00 (L.O.)

最終日に、ヤニック・アレノ氏、帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄、そして、レ セゾン シェフ ティエリー・ヴォワザンの 3 名のシェフが

織りなす美食の饗宴をお届けいたします。

※お飲み物付

●ランチ 9,800円～

2019年11月26日(火)～29日(金) 11:30～14:30 (L.O.)

●ディナー 29,000円～

2019年11月27日(水)・28日(木) 17:30～22:00 (L.O.)

②オリジナルブレンデッドワイン

◇帝国ホテルオリジナルブレンデッドワイン「峡東 2018」

「峡東(きょうとう)」は、日本のホテルから日本産のワインの素晴らしさを発信したいという思いで、山梨県甲州市の勝沼醸造株式会社*とタイアップし、当社のソムリエがブレンドを手掛ける帝国ホテルオリジナルのブレンデッド白ワインです。日本固有のぶどうである甲州ぶどうを使っています。

開業125周年にあたる2015年から毎年秋に発売しており、洋食・和食を問わず合うワインとして、これまでにリリースした商品は発売から約半年で完売しています。

今年で5回目のヴィンテージとなる「峡東 2018」は、柑橘系とハーブの爽やかな香りですっきりとした酸味のライトなボディに仕上がりました。130周年記念商品として、開業日である11月3日(日・祝)から数量限定で提供いたします。



販売： 11月3日(日・祝)～ ※完売次第終了
提供店舗： 帝国ホテル 東京の直営レストランおよびバー・ラウンジ
帝国ホテル 大阪 23階 フランス料理「レセゾン」、
中国料理「ジャスミンガーデン」、24階 鉄板焼「嘉門」
価格： ボトル12,650円、グラス2,530円(消費税込、サービス料別)

----- *

販売場所： 帝国ホテル 東京
本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル 大阪
2階 ホテルショップ
価格： 7,200円(消費税込)

----- *

製造元： 勝沼醸造株式会社

勝沼醸造株式会社について

1937年創業。甲州種に特化したワイナリーで、甲州種の年間仕込量が300トンを超えるなど、品質だけではなく生産量においても業界でトップクラスを誇ります。

2003年にフランスの国際ワインコンテスト「第9回ヴィナリーインターナショナル」で辛口甲州ワインとして初めて銀賞を受賞。ヨーロッパでも評価の高い「イセハラ」をはじめとした「アルガブランカ」シリーズを展開し、2004年からは特約店制度による限定流通をスタート。

また、2008年にはフランス・ボルドーで700年の伝統を誇る「シャトー・パプ・クレマン」と提携するなど、世界を舞台に甲州ワインの素晴らしさを広めるべく挑戦を続けています。

◇130周年記念 オリジナルブレンドドワイン「インペリアル グラン レセルバ 2014」

スペインを代表するワイナリー「C.V.N.E.」(クネ)が醸造する赤ワイン「インペリアル グラン レセルバ」は、スペイン国王フェリペ6世の結婚式でも提供された王室ご用達の銘酒で、5年の熟成を経て芳醇な果実味に香ばしい樽の香りが感じられる、エレガントで柔らかみのある味わいが特徴のワインです。スペインワインコンテストで優勝をした実績を持つソムリエの伊藤靖彦が現地でその深い味わいに感銘を受け、「インペリアル」という同じ名を冠したご縁もあり、オリジナルラベルで2016年より販売を開始いたしました。

2020年には、伊藤が現地でブレンドドを行った「インペリアル グラン レセルバ」を130周年記念ワインとして販売いたします。

販売： 2020年4月発売予定 ※完売次第終了
提供店舗： 帝国ホテル 東京の直営レストランおよびバー・ラウンジ
帝国ホテル 大阪23階 フランス料理「レセゾン」、
中国料理「ジャスミンガーデン」、24階 鉄板焼「嘉門」

＊

販売場所： 帝国ホテル 東京
本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル 大阪
2階 ホテルショップ

③ホテルショップ「ガルガンチュワ」商品

◇ [新商品] バターサブレ

メインダイニング「レセゾン」でご提供している、フランス産発酵バターを使用した風味豊かなサブレを、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて発売いたします。バターの風味を活かすため、あえてシンプルな素材で作りました。フランス・カマルグ産のまろやかな自然海塩がアクセントになっています。



販売： 11月15日(金)～
価格： 1,500円(11個入り・消費税込)

※抹茶とごまのフレーバー(各1,650円・11個入り・消費税込)も販売いたします。

◇ボンボン ショコラ

2年ぶりにフルリニューアルいたします。スタンダードなフレーバーを詰め合せた「クラシカル」と、シェフ ショコラティエの市川幸雄が創造性を存分に発揮し、和の素材や野菜などを用いたショコラの詰め合わせ「スペシャリテ」の2種類を販売いたします。



販売： 11月1日（金）～

価格： 「クラシカル」 3,500円（5種 計10個入り・消費税込）

「スペシャリテ」3,800円（5種 計10個入り・消費税込）

◇ボンボン ショコラ「フリユイ」

ゆず、いちじく、マンゴーの3種類のフルーツ（フランス語でフリユイ）をモチーフにしたショコラです。フルーツフレーバーのガナッシュに、洋酒で漬け込んだドライフルーツやフルーツの砂糖漬をあわせた、フルーツカクテルのような味わいのショコラです。



販売： 11月1日（金）～

価格： 3,000円（9個入り・消費税込）

◇プラリネ アマンド

ローストした3種類の古代種のアーモンドをブレンドしてつくったプラリネに、ホワイトチョコレートでつやのあるコーティングを施し、さらに細かく砕いたチョコレートを付けて、まるでどんぐりのようなショコラを作りました。



販売： 11月1日（金）～

価格： 3,200円（3種 計9個入り・消費税込）

お問い合わせ： ホテルショップ ガルガンチュワ TEL 03-3539-8086

④東京料理長・杉本 雄ことほによる BENTO～新春 寿 ぎの巻～ 〈限定〉

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」にて好評をいただいている、フランス料理を野点弁当仕立てでお楽しみいただくメニュー「BENTO」。

2017年、日本文化の象徴として世界共通言語になっている“BENTO”に旬の海の幸、山の幸を詰めて、季節毎にお届けするコンセプトで発売を開始し、3年目を迎えます。この度の開業130周年を記念して、1月1日から1月31日まで、東京料理長・杉本 雄による2020年BENTO新春メニューをお贈りいたします。

おすすめは、ルイロデレールのシャンパンに合わせ、まるごとひと缶ご用意するオシェトラキャビア。自家製ブリニとともに、スターターとしてお楽しみいただきます。さらに、オードブルとして、殻に美しく盛り付けられた雲丹の冷製コンソメや、黒トリュフとブリアサヴァランのフォカッチャ、ビーツとフォアグラのカナッペ、メインディッシュの牛頬肉のパイ包み焼き、ヘーゼルナッツのフォンダンを含むデザート3品など、新春のお祝いにふさわしい豪華なラインナップでお届けいたします。新年のご会食やお顔合わせ、歌舞伎や観劇の前後など様々なシーンでご利用いただける「BENTO」を、本館最上階からの眺めと共にいかがでしょうか。



期 間： 2020年1月1日（水）～2020年1月31日（金）
 提供時間： 11：30～14：30（L.O.）、17：30～20：00（L.O.）
 料 金： 15,000円 ※シャンパンハーフボトル付。消費税込・サービス料別。
 ※昼・夜各10食限定、前日15時までの要予約制。

協 賛：



エノテカ株式会社

このほか、洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2007」で優勝経験のあるシェフ ショコラティエ・市川幸雄によるショコラメニューを館内レストラン、バー・ラウンジでお楽しみいただく企画や、東京料理長・杉本 雄が構成したメニューをバトラーサービスにてスイートのダイニングでお楽しみいただく宿泊プランを予定しております。

⑤お客さまとともに選ぶ「帝国ホテル開業 130 周年記念カクテル」

帝国ホテルの歴史の 1 ページに名を刻む周年記念カクテル。130 周年の今年は、今後もみなさまに愛され続ける一杯となることを願い、“お客様とともに選ぶカクテル”と題し、社内選考を通過した 5 カクテルの中から、お客様からのご評価の高かったカクテルを「帝国ホテル開業 130 周年記念カクテル」に決定いたします。

帝国ホテルスタッフが 130 周年の歴史と未来への想いを込めて考案したカクテルをお楽しみください。

販売期間： 2020 年 1 月 7 日（火）～2 月 28 日（金）まで

販売店舗： <帝国ホテル 東京>

オールドインペリアルバー・ランデブールラウンジ・インペリアルラウンジ アクア
<帝国ホテル 大阪>

オールドインペリアルバー・レインボーラウンジ

料 金： 1,300 円（消費税込・サービス料別）

※アルコール 3 種、ノンアルコール 2 種から販売数ならびにお客様からのコメントなどの評価をもとに、130 周年記念カクテル（アルコール、ノンアルコール各 1 種）を決定、4 月以降各店舗にて提供予定です。

【ご参考】 帝国ホテル 130年の歩み

1890(明治23)年	日本の迎賓館として、 帝国ホテル開業(11月3日)
1891(明治24)年	天皇誕生日を祝う「天長節夜会」が帝国ホテルにて開催(11月3日) 以降1903(明治36)年までたびたび帝国ホテルで催される
1922(大正11)年	ライト館一部竣工。日本初のショッピングアーケード営業開始(11月)
1923(大正12)年	F・L・ライトの代表作・ライト館開業(9月1日) 挙式・披露宴を一貫してホテルで行う「ホテルウエディング」が始まる
1924(大正13)年	ホテル内演芸場で新劇上演(2月) 以降演劇公演相次ぐ
1928(昭和3)年	帝国ホテル初の海外研修生として、石渡文治郎らがパリへ(11月) 「フランス料理の父」エスコフィエから直に薫陶を受ける
1929(昭和4)年	ツェッペリン伯号日本に飛来(8月20日) 帝国ホテルが日本-ロサンゼルス間の機内食を担当
1933(昭和8)年	山岳リゾート第1号として、上高地帝国ホテル開業(10月6日)
1936(昭和11)年	声楽家フィヨドール・イワノビッチ・シャリアピン2度目の来泊(1月26日) この時シャリアピン・ステーキが誕生する
1945(昭和20)年	連合軍の将官およびGHQ高官用宿舎として接収される(9月17日)
1952(昭和27)年	自由営業再開(4月1日)
1953(昭和28)年	超特急列車「つばめ」号の食堂車経営開始(8月1日) ステーキが話題となる
1958(昭和33)年	「インペリアルバイキング」営業開始(8月1日) ブフェレストランの代名詞として「バイキング」が広まる
1961(昭和36)年	日本初の国際ロータリー大会開催(5月28日) 国際会議や催事の増加により、第1次ホテルブームが到来
1964(昭和39)年	東京オリンピック開催(10月10日) 帝国ホテル料理長・村上信夫他14名がオリンピック選手村食堂を担当
1965(昭和40)年	初のフードフェスティバル「スイスフードフェスティバル」を開催
1966(昭和41)年	シアターレストランインペリアル開業(3月1日)
1970(昭和45)年	現本館開業(3月10日) オールドインペリアルバー開店
1975(昭和50)年	大阪万国博覧会開催にともない、第2次ホテルブームが起きる エリザベス英女王殿下来館(5月9日) 歓迎午餐会での魚料理に「レーヌ・エリザベス」の名を賜る
1983(昭和58)年	インペリアルタワー(現 帝国ホテルタワー)開業(3月13日)
1996(平成8)年	帝国ホテル 大阪開業(3月15日)
2004(平成16)年	第1回インペリアル・ジャズ・コンプレックス開催(8月) 以降毎年の恒例イベントとして人気を博す
2009(平成21)年	ハワイ ハレクラニ、ワイキキパークホテルとの提携開始(4月1日)
2012(平成24)年	IMF・世界銀行年次総会開催(10月)
2017(平成29)年	展示スペース「インペリアルタイムズ」開設