



2022年（令和4年）4月18日

ランチタイムにテイクアウトで帝国ホテルの味を！
新メニューやコーヒーのサブスクリプションサービスも導入

キッチンカーが再登場！

期 間：4月29日（金・祝）～5月5日（木・祝）の毎日
5月9日（月）以降の月～金
（祝日・夏季7月～9月・年末年始を除く）
営業時間：11:30～14:00
場 所：東京国際フォーラム 地上広場



カレー、サンドイッチ、コーヒーなどテイクアウトメニューをランチタイムに販売（写真左）
ゴールデンウィーク初日の4月29日から再開する帝国ホテルのキッチンカー（写真右）

帝国ホテル 東京は、昨年ご好評をいただいたキッチンカーを、4月29日(金・祝)より再開いたします。(場所：東京国際フォーラム 地上広場、千代田区丸の内3丁目5-1)



帝国ホテル 東京では、コロナ禍による食事のテイクアウト需要の高まりや、より多くのお客様に帝国ホテルの味をお届けしたいという想いから、昨年10月中旬から約3か月間、新たな試みとして千代田区丸の内の東京国際フォーラム 地上広場にキッチンカーを出店し、ランチタイムにカレーやサンドイッチ、コーヒーなどのテイクアウトメニューを販売いたしました。連日完売になるなど大きな反響をいただき、ご利用いただいたお客様からは継続のご要望も寄せられたことから、提供内容をさらに充実させ再開することにいたしました。期間は4月29日からとし、これまでと同様の平日に加え、ゴールデンウィーク中のランチタイムにも出店いたしますので、休日にもお楽しみいただけます。

再開にあたり、ホテルシェフが考案したカレー、サンドイッチを週替わりでご用意するほか、昨年、特に人気を博したメニュー「パオで包んだビーフシチューのサンドイッチ」をレギュラーメニューとしてご提供いたします。4月からは、人気メニューの野菜カレーと「サステナブルソルト* (p4 参照)」がふりかけられたライスを組み合わせた「ミートボールと野菜のカレー&ライス サステナブルソルト風味」などの帝国ホテル伝統のレシピをベースにしたメニューのほか、テイクアウト向けのメニューとして新たに考案した「チキンの竜田揚げ 韓国風フォカッチャサンド」「ハッシュドビーフと彩り野菜&バターライス」なども加わります。これらは全てキッチンカーでしか味わえないメニューです。

また、食後や休憩時間にお楽しみいただくコーヒー(税込価格：300円)は、引き続きマイボトル持参の場合、次回のコーヒーが1杯無料となるチケットを進呈するほか、月額3,000円でコーヒーを1日1杯ご提供するサブスクリプションサービスを新たに開始いたします。お茶菓子としてご好評をいただいたフィナンシェも引き続き1個単位で販売いたします。

概要は次の通りです。

キッチンカー 営業概要

期間 : 2022年4月29日(金・祝)～5月5日(木・祝)の毎日
2022年5月9日(月)以降の月～金
※祝日・夏季7月～9月・年末年始を除く

営業時間 : 11:30～14:00

場所 : 東京国際フォーラム 地上広場
千代田区丸の内3丁目5-1



© TOKYO INTERNATIONAL FORUM CO., LTD.

販売商品と価格 :

- ・カレー(週替わり) 1,500円
- ・サンドイッチ「パオで包んだビーフシチューのサンドイッチ」(写真)
(毎日) 1,200円
- ・サンドイッチ(週替わり)
1,000円



- ・ホットコーヒー 300円(カップサイズ522ml)

※コーヒーをご購入の際にマイボトルを持参していただくと、
次回のコーヒーが1杯無料となるチケットを進呈

- ・コーヒーパス 3,000円

(毎月1日～月末までの有効期間で、コーヒーを1日1杯ご提供)

- ・フィナンシェ(チョコレート/抹茶/ヘーゼルナッツ)
300円(1個)

- ・スティックチョコレート 700円(5本入り)

- ・サステナブルソルト 1,000円

※価格はいずれも消費税込み

週替わりメニューは以下の通りです。(本メニューは6月30日までとなります。)

	4/29(金・祝)~5/5(木・祝) ⇒ 5/30(月)~6/3(金) ⇒ 6/27(月)~30(木)	⇒ 5/9(月)~13(金) ⇒ 6/6(月)~10(金)	⇒ 5/16(月)~20(金) ⇒ 6/13(火)~17(金)	⇒ 5/23(月)~27(金) ⇒ 6/20(月)~24(金)
カレー (1,500円)				
	ミートボールと野菜のカレー& ライス サステナブルソルト風味	小海老のグリーンカレー& 海藻風味のバスマチライス	ハッシュドビーフと彩り野菜& バターライス	シーフードカレー& ターメリックライス
サンドイッチ (1,000円)				
	スモークサーモンの クロワッサンサンド	チキンの竜田揚げ 韓国風フオカッチャサンド	紅ズワイ蟹のブリオッシュサンド &ポテトツナのライブレッドサンド	ポロネーズソースキッシュ& ベジタブルキッシュ

キッチンカーにおける SDGs 達成への取り組み

帝国ホテル 東京のキッチンカーでは、植物由来の生分解性素材を用いた容器やカトラリーのほか、お持ち帰り用として紙袋を使用。マイボトル持参で次回のコーヒーが1杯無料となるチケットを進呈して容器の削減にも努めています。このほか、東京料理長の杉本 雄が考案・監修した、ホテル内での調理過程で発生する野菜や果物の皮などを使用したフレーバーソルト「サステナブルソルト*」を取り入れたメニューや瓶詰めした商品を販売するなどの食品ロス削減に向けた新たな試みも加え、SDGsの達成に貢献してまいります。