

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<https://www.imperialhotel.co.jp>

2019年（平成31年）4月12日

宿泊やレストランなど10連休を楽しむ多彩なプランをご用意
鑑賞無料のロビーコンサートも開催

帝国ホテル 東京で過ごす10連休

●宿泊プラン

「ラグジュアリー ロングステイ

～2泊3日パークビュースイートで過ごす贅沢な時間～」

●レストランプラン

本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

「プレミアムシャンパンフリーフロー」「ベリーアフタヌーンティー」、など

●ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ロビー特別販売、ザ・スイーツ「メロンとシャンパンジュレのヴェリーヌ」、など

●イベント

ラ・フォル・ジュルネ TOKYO 2019 タイアップイベント ロビーコンサート



2019年にフルリニューアルしたスイート「パークビュースイート」で過ごす特別宿泊プラン
「LUXURY LONG STAY～2泊3日パークビュースイートで過ごす贅沢な時間～」

帝国ホテル 東京は、初の 10 連休となる本年のゴールデンウィークを帝国ホテルで過ごす宿泊とレストランプランの予約を受け付けております。また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、スイーツや惣菜などの新商品を5月1日(水・祝)より販売開始いたします。



帝国ホテル 東京では、今年初の 10 連休となるゴールデンウィークを大切なご家族やご友人と一緒に過ごしていただけるプランをご用意しております。

ご宿泊では、2019 年にフルリニューアルを行い、緑豊かな皇居や日比谷公園を臨むスイート「パークビュースイート」で、心ゆくまで贅沢な時間をお過ごしいただけます。レストランにおいては、毎年ご好評をいただくインペリアルラウンジアクアの「プレミアムシャンパンフリーフロー」やバイキングなど、目的に応じてお選びいただける多彩なプランをご用意しております。

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、人気商品を特別価格にて販売いたします。さらに、5月1日(水・祝)、2日(木・休)は時間限定で人気のレトルト商品やチョコレート、焼菓子の特別販売を本館1階宴会ロビーにて行います。ご家庭でのお集まりの場や、帰省の手土産としてもご利用いただけます。

また、5月3日(金・祝)にはクラシックの祭典「ラ・フォル・ジュルネ TOKYO 2019」とのタイアップ企画として、本館1階正面ロビーにてクラシック音楽の無料コンサートを開催いたします。

「帝国ホテル 東京で過ごす 10 連休」の概要は以下の通りです。

『帝国ホテルで過ごす 10 連休』概要

●宿泊プラン

ラグジュアリーロングステイ～2泊3日パークビュースイートで過ごす贅沢な時間～

緑豊かな皇居・日比谷公園に臨むスイートで 2泊3日の至福のひと時をお過ごしいただけます。

無料のご朝食やランドリーサービス、ルームサービスでのご夕食(滞在中1回)など多彩な特典がついた、帝国ホテルのおもてなしを満喫できる連泊プランです。

客室は 2019 年にフルリニューアル。開放感あふれるリビングルームからは、鮮やかな新緑に包まれた日比谷エリアを見渡すパノラマビューが広がります。

新しい時代の訪れにふさわしい、スイートでの上質なご滞在を心行くまでお楽しみください。



期 間： 2019年4月21日(日)～5月20日(月)

料 金： 500,000円(2名様1室2泊、消費税・サービス料・宿泊税込)

※ご予約はお電話で承ります。

※一日1室限定

予約・問い合わせ先：帝国ホテル 東京 客室予約課

03-3504-1251(月～金 9時～21時、土 9時～20時、日祝日 9時～18時)

●レストランプラン

ご家族やご友人とゴールデンウィークに一緒にお楽しみいただけるフリーフローやアフタヌーンティー、ランチをご用意いたしました。

■本館17階「インペリアルラウンジ アクア」

・プレミアムシャンパンフリーフロー

毎年ご好評いただいているプレミアムシャンパンフリーフロー。4種のアペタイザーとともに、2種のシャンパンや生ビール、カクテルをお好きなだけお楽しみいただけます。

期 間： 2019年4月27日(土)～8月31日(土)
提供時間： 16：00～19：00(最終開始時刻・2時間制)
料 金： 6,500円(アペタイザー、サービス料、消費税、カバークロージング込)

内 容：

《お飲物》

- ・シャンパン
 - ◆アンリオ・ブリュット・スーヴェラン
 - ◆ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ
- ・生ビール
 - ◆アサヒスーパードライ エクストラコールド
- ・カクテル
 - ◆キールロワイヤル ◆ミモザ ◆ホワイトミモザ

《アペタイザー》

- ・スモークサーモンのタルティーヌ
- ・トマトとモッツァレラチーズのピンチョス
- ・シーフードマリネ
- ・生ハムのグリッシーニ



・ベリーアフタヌーンティー

ブルーベリーやラズベリー、ブラックベリーなど、様々なベリーを使った甘酸っぱい香りが広がるアフタヌーンティーです。

期 間： 2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
提供時間： 11：30～18：00 (ラストオーダー)
料 金： 4,860円

※料金は消費税込、サービス料別。



予約・問い合わせ先：帝国ホテル 東京 「インペリアルラウンジ アクア」 03-3539-8186

■本館17階 「インペリアルバイキング サール」

1964年の東京オリンピック選手村食堂の料理長を務めた帝国ホテル第11代料理長 村上信夫 が残した当時のレシピ集の中から、現代風にアレンジをしたメニューを季節ごとに数品ずつご用意し、ホテル伝統の料理の数々と共にお楽しみいただけます。また、ゴールデンウィーク期間（4月27日（土）～5月6日（月・休））限定で、通常ディナーメニューとして提供し、人気の高い「ローストビーフ」をランチメニューでもお召し上がりいただけます。



期 間： 2019年5月1日（水・祝）～6月30日（日）
提供時間： ランチ/ 11：30～14：30（ラストオーダー）
ディナー/ 17：30～21：30（ラストオーダー） ※土日祝は17：00～
料 金： ランチ 平日 【大人】5,800円/【お子様】3,500円
土日祝 【大人】6,500円/【お子様】3,900円
ゴールデンウィーク期間中ランチ 【大人】7,000円/【お子様】4,200円
ディナー 平日 【大人】8,200円/【お子様】5,000円
土日祝 【大人】9,000円/【お子様】5,400円
※料金はいずれも消費税込、サービス料別
※お子様は4～12歳

予約・問い合わせ先：帝国ホテル 東京「インペリアルバイキング サール」03-3539-8187

■本館17階 鉄板焼「嘉門」

・桔梗門（ききょうもん）特別ランチ

「桔梗門」は、帝国ホテルの様々な部署から集まった女性スタッフチームのアイデアをもとに、嘉門のシェフが考案した女性をターゲットにしたランチメニューです。前菜からデザートまで、少量ずつ色々な種類をお召し上がりいただけるように趣向を凝らしました。ゴールデンウィーク期間中は、メインディッシュに和牛をご用意した特別ランチを提供いたします。



期 間： 2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）
提供時間： 11：30～14：30（ラストオーダー）
料 金： 12,500円

※料金は消費税込、サービス料別。
※数量限定。事前のご予約をおすすめいたします。

予約・問い合わせ先：帝国ホテル 東京「嘉門」 03-3539-8116

■本館1階 「パークサイドダイナー」

・スペシャルランチ

期間中、メインディッシュを2品からお選びいただけるスープ付きのスペシャルランチをご用意いたします。スープはその日ごとにシェフのおすすめをご提供いたします。

期 間： 2019年4月27日(土)～5月6日(月・休)
提供時間： 11:00～16:00(ラストオーダー)
料 金： 2,900円



・Hibiya アフォガード “ジョーヌ”

「ジョーヌ」はフランス語で黄色の意味。ジャスミンやマンゴーのアイスクリーム、マンゴーやタピオカが入ったグラスデザートに、ジャスミンを香らせたマンゴーソースをかけ、お好みでトッピングとあわせてお楽しみいただけます。

期 間： 2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
提供時間： 14:00～23:00(ラストオーダー)
料 金： 1,200円



※料金は消費税込、サービス料別。

問い合わせ先：帝国ホテル東京「パークサイドダイナー」03-3539-8046

■本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

和のテイストを取り入れた期間限定のドリンクをご用意いたします。

・「清流」 1,890円 ※写真右

抹茶とバニラアイスを合わせたノンアルコールドリンクです。デザート感覚でお楽しみいただけます。

・「梅が香 うめがか」 1,890円 ※写真左

日本酒ベースのカクテルです。

期 間： 2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
提供時間： 11:00～22:30(ラストオーダー)



※料金は消費税込、サービス料別。

問い合わせ先：帝国ホテル東京「ランデブーラウンジ・バー」 03-3539-8045

●ホテルショップ「ガルガンチュワ」

5月1日（水・祝）・2日（木・休）に本館1階 宴会ロビーで特別販売を開催するほか、店舗ではご来店のお客様を対象に人気商品を特別価格で販売いたします。また、5月からの季節商品も豊富にご用意しております。

※価格はいずれも消費税込。

※いずれの商品もお電話による配送のご予約は承っておりません。

※特別販売の商品は、ご優待対象外です。

《ガルガンチュワ店舗での特別販売》

期 間： 2019年4月19日（金）～5月6日（月・祝）

場 所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」本館1階

営業時間： 8：00～20：00

・ゴールデンウィーク トートバッグセット 3,500円（通常価格 4,710円相当）

人気の高いレトルトカレーやスープ缶を帝国ホテルのベーカリーで焼き上げたパンと共に帝国ホテルのロゴをあしらったオリジナルトートバッグに詰め合わせました。

内容：日向鶏チキンカレー[タイ風]、十勝牛ビーフカレー 各2個、
コーンクリームスープ（缶）、パンプキンスープ（缶）、プチパン（5個入り） 各1個
計7個 ※帝国ホテルオリジナルトートバッグ入り

・スティック&プレートチョコレート3個セット 3,800円（通常価格 4,860円）

ほろ苦いビターと美しいマーブル模様のスティックチョコレートと口当たりなめらかなプレートチョコレートの詰め合わせです。

内容：スティック&プレートチョコレート（TA-15） 3個

・フィナンシェ（FT-15）1,300円（通常価格 1,620円） ※写真左

・スティック&プレートチョコレート（TA-15）1,300円（通常価格 1,620円） ※写真右



《宴会ロビーでの特別販売》

期 間： 5月1日（水・祝）・2日（木・休）

場 所： 本館1階 宴会ロビー

時 間： 9：00～14：00

・英国風ビーフカレーセット 5,000円（通常価格 7,344円）

丹念に炒めたみじん切りの野菜と、ブイヨンで煮込んだマイルドな味わいの英国風ビーフカレーを特別価格でご用意いたします。

時間と手間を惜しまずにつくりあげた帝国ホテル伝統の味わいをお楽しみください。

内容：英国風ビーフカレー 8個



・クッキー&チョコレートセット 5,000円
(通常価格 6,480円)

お土産に人気のクッキーとチョコレートをセットにしました。
内容：クッキー (C-10N)、プレートチョコレート (TA-10S)
各3個 計6個



《ガルガンチュワ5月からの季節商品》

期 間： 2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
場 所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営業時間： 8:00～20:00

・ザ・スイーツ「メロンとシャンパンジュレのヴェリーヌ」
1,600円

1つの木から1つの実だけを残して育てる貴重な「クラウンメロン」と、甘みの濃厚な赤肉系のメロンをグラスに閉じ込めました。シャンパンのジュレとココナッツクリームがメロンのおいしさをさらに引き立てます。



※スイーツの提供は10:00～

・新テイスト「シーフードとコンキリエ エスカルゴバター風味」 2,000円

海老や帆立貝の旨みが凝縮されたクリームに、帝国ホテルの人気メニュー「エスカルゴ」のバターを加え、貝殻型の Pasta「コンキリエ」に絡めました。クリームと相性の良い「青のりのプチパン」と共に楽しみください。



・青のりのプチパン (5個入り) 650円 (写真上)

爽やかな磯の香りが食欲をそそる「青のり」を生地に練り込み焼き上げました。メインダイニング「レセゾン」でも提供し、ご好評をいただいているパンです。



・ブルーベリーのブリオッシュ 1,700円 (写真下)

ブルーベリーの味わいが濃縮されたドライワイルドブルーベリーを、アーモンドクリームと共に織り交ぜました。

問い合わせ先：帝国ホテル東京 ホテルショップ「ガルガンチュワ」03-3539-8036 (8時～20時)

●ラ・フォル・ジュルネ TOKYO 2019 タイアップイベント ロビーコンサート

クラシック音楽を気軽に楽しみいただける無料コンサートを開催いたします。

日 程： 2019年5月3日(金・祝)

場所・時間： ① 帝国ホテルプラザ 1Fロビー 15時～
② 本館1階 正面ロビー 17時～
※各回30分

出演者： クアルテット・ベルリン・トウキョウ(弦楽四重奏)

問い合わせ先：帝国ホテル 東京 ホテル事業統括部営業企画課
03-3539-8240 (10時～17時※土・日・祝日を除く)



クラシック音楽の祭典「ラ・フォル・ジュルネ TOKYO 2019」東京国際フォーラム会場に帝国ホテルが出店

5月3日(金・祝)～5日(日・祝)の3日間、大手町、丸の内、有楽町エリアを中心にクラシック音楽の祭典「ラ・フォル・ジュルネ TOKYO 2019」が開催されます。期間中、丸の内エリア 東京国際フォーラム会場フードコーナーに当社が出店し、ラクレットチーズのホットドック(900円 ※消費税込み)を販売いたします。