



## 帝国ホテル 大阪

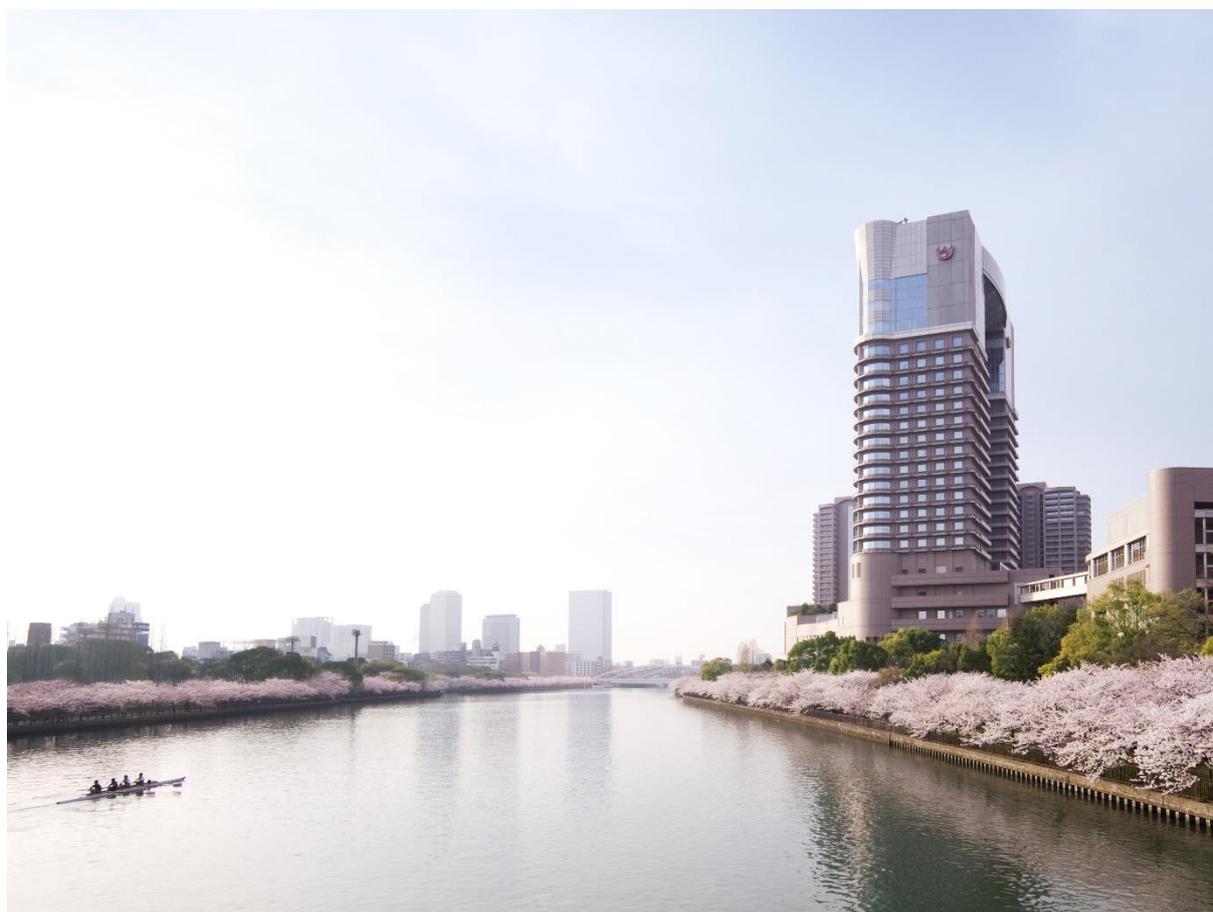
<http://www.imperialhotel.co.jp>

2024年(令和6年)2月14日

～3月15日は帝国ホテル 大阪の開業記念日～  
開業時のコンセプトのひとつ『女性に愛されるホテル』として  
『国際女性デー』に合わせ、さまざまな企画を展開

### 「開業記念日ウィーク」開催

期 間 : 2024年3月1日(金)～3月17日(日)



帝国ホテル 大阪

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、帝国ホテル 大阪の開業記念日である3月15日(金)を中心に、イベント・レストラン・宿泊・館内装飾などを「開業記念日ウィーク」と題して2024年3月1日(金)から3月17日(日)まで実施します。

帝国ホテル 大阪は、国際的ベストホテルを目指すという理念のもと、『関西の迎賓館』『女性に愛されるホテル』『地元で愛されるホテル』をコンセプトとして1996年3月15日に開業し、今年で28周年を迎えます。

これまで支えてくださったお客様に感謝を込め、帝国ホテルホームページサービス「マイ インペリアル」にご登録いただくと、期間中一部のレストランにて **10%のご優待券**をご利用いただけます。また、帝国ホテル 大阪の開業時のコンセプトのひとつである『女性に愛されるホテル』と、3月8日(金)の『国際女性デー』\*のシンボルである花「ミモザ」にちなみ、一部レストランにてご夕食時に食前酒として**カクテル「ミモザ」を提供**します。

さらに、ロビー装花で使用したプリザーブドフラワーをアップサイクルした**サシェ**\*\*を、レストランやホテルショップをご利用されたお客様へお渡しするほか、宿泊プランの特典としてプレゼントいたします。サシェには、ロビーでの香りのおもてなしとして使用している「インペリアルフレグランス 桜」の香りづけをしています。

そのほか、ロビーや館内のエレベーター内などには、ミモザや黄色を基調とした花を使用した**装花**を設置します。

そして、「開業記念日ウィーク」のフィナーレとして、**帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸によるガラディナー**を開催いたします。今回2回目の開催となる高橋のガラディナー「Concerto」では、黄色を会場装飾に取り入れ、華やかな雰囲気の中で趣向を凝らしたコース料理をお楽しみいただけます。

尚、期間中には従業員が国際女性デーに合わせて黄色を用いて制作した**水引のブローチ**を身に付け、SDGsのひとつ「ジェンダー平等を実現しよう」の推進を表現します。

\* 国際女性デー…国際婦人年である1975年3月8日に国連で提唱され、その後、1977年の国連総会で議決されました。イタリアでは3月8日が「ミモザの日」とも呼ばれており、日頃の感謝の気持ちを込めて家族などの大切な女性にミモザを贈る習慣があります。ミモザの色である黄色は「国際女性デー」のシンボルカラーとしても知られています。

\*\* サシェ…フランス語で「香り袋」を意味し、布の袋の中にドライフラワーやハーブなどを入れたもので、中身を出さずにそのまま香りを楽しみます。

「帝国ホテル 大阪 開業記念日ウィーク」の概要は以下の通りです。

## 「帝国ホテル 大阪 開業記念日ウィーク」概要

### 1. 帝国ホテルホームページサービス「マイ インペリアル」ご登録者へのご優待

【期 間】 2024年3月1日(金)～17日(日)

【内 容】 10%割引優待券の発行

【対象店舗】 フランス料理「レ セゾン」(23階)  
鉄板焼「嘉門」(24階)  
中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)  
カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)  
メインバー「オールドインペリアルバー」(2階)

## 2. 食前酒のサービス

- 【日 程】 2024年3月8日(金)、15日(金)
- 【内 容】 ディナー時間帯にご利用の方に食前酒としてカクテル「ミモザ」をご提供
- 【対象店舗】 フランス料理「レ セゾン」(23階)  
鉄板焼「嘉門」(24階)  
中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)

## 3. サシェのプレゼント

帝国ホテル 大阪のメインロビーの装飾に使用したプリザーブドフラワーをアップサイクルし、ロビーでの香りのおもてなしとして使用している「インペリアルフレグランス 桜」の香りづけを行なったサシェをプレゼントします。

- 【日 程】 2024年3月8日(金)、15日(金)
- 【場 所】 フランス料理「レ セゾン」(23階)  
鉄板焼「嘉門」(24階)  
中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)  
ホテルショップ(地下1階)  
フィットネスクラブ ※3月15日(金)のみ
- 【備 考】 レストランはディナータイムにご利用のお客様にお渡しします。

## 4. 宿泊プラン

特典のひとつとしてサシェのプレゼントを含む、開業記念日ウィーク限定プランを販売します。専用ラウンジ「インペリアルフロア ラウンジ」(23階)にて軽食やドリンクをお召し上がりいただきながら、ゆったりとホテルステイをお楽しみいただけます。

- 【期 間】 2024年3月1日(金)～17日(日)
- 【料 金】 ・レギュラーフロア スイート(100㎡)  
1室2名様ご利用 1室 99,700円～  
・インペリアルフロア デラックス(40㎡)  
1室2名様ご利用 1室 56,500円～



パークスイート(イメージ)

※上記の他に、インペリアルフロア ジュニアスイート(60㎡)やスーパーリア(30㎡)のお部屋もご用意しております。

- 【特 典】 ・サシェのプレゼント(お1人様おひとつ)  
・「インペリアルフロア ラウンジ」のご利用  
・館内直営レストラン 10%割引  
・ホテルショップ(地下1階) 10%割引  
・ランドリー10%割引  
・地下駐車場無料(1泊1室につき1台) ※通常2,000円

## 5. 館内装飾

【期 間】 2024年3月1日(金)～17日(日)

【内 容】 ・2階宿泊ロビーにミモザや黄色の装花を設置  
・客室エレベーター内およびルームサービス  
ご提供時の一輪花など、館内の装花を  
ミモザや黄色の花に変更



※昨年の様子

## 6. 第2回 帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸が贈るフランス料理の奏“Concerto ～協奏曲～” ～美食で感じる春への移ろい～

開業記念日ウィークのフィナーレとして、帝国ホテル 大阪料理長 高橋義幸がこの日のためだけに書き下ろす特別メニューをお届けします。「国際女性デー」のシンボルカラーである黄色を会場装飾に取り入れた華やかな雰囲気の中で、厳選された旬の食材を使った料理とペアリングワインによる春の訪れを、生演奏とともにお楽しみください。

【日 程】 2024年3月17日(日)

【時 間】 18:00～21:00 頃

【会 場】 吉野の間(5階) ※会場は変更となる場合がございます。

【料 金】 お1人様 40,000円(お料理・お飲物付。サービス料・消費税込)

※男性はジャケット着用をお願いいたします。

※お席はプライベートテーブルをご用意いたします。

※12歳以下のお子さま同伴の方はご遠慮ください。

～MENU～

オシェトラキャビア／甘海老／クレームエペス

モンブランに見立てたフォアグラのソテー トリュフソース

天王寺蕪とホワイトアスパラガスのブルーテ ハモンイベリコを添えて

しっとり仕上げた河豚と白子 芳醇なブイヨンを注いで

神戸牛サーロインのグリエ モリーユ茸と共に  
筍と春野菜 コンテチーズのサバイヨン

日向夏の一皿

奈良県産「古都華」のロマノフ  
マスカルポーネのクリームとロゼシャンパンのジュレ

小菓子

コーヒー または 紅茶



帝国ホテル 大阪 料理長 高橋 義幸

< 帝国ホテル 大阪料理長 高橋 義幸 >

1986年に帝国ホテルに入社以来、帝国ホテル東京の各レストランや宴会部門の調理を担当。2005年には研修にてフランスへ行き、1835年創業のパリの歴史あるホテル「ル ムーリス」や「レゼルド ポリュール」で経験を積む。その後、上高地帝国ホテル(長野県松本市)にて料理長、帝国ホテル 東京の調理部にて課長、そして部長を歴任。また、帝国ホテル 東京では、レストランでのフェアにおいて、フランスにある「ホテルデュ キャップ エデン ロック」や2つ星のレストランを擁するホテル「ボーリヴァージュパレス」、「ホテル クリヨン」、さらに2つ星ホテル「レ クレイエール」や「アルページュ」、3つ星レストラン「エピキュール」など、名だたるホテルや有名店の料理人と交流や研鑽を積み、2023年4月大阪料理長に就任。

<ご予約・お問い合わせ先>

帝国ホテル 大阪 宴会イベント係

TEL. (06)6881-4650 (直通 10:00~19:00)

## 7. 水引ブローチの着用

国際女性デーのテーマカラーである黄色を用いたブローチを制作し、従業員が身に着けることでSDGsのひとつ「ジェンダー平等を実現しよう」の推進を表現します。ブローチには、“結び”の心を表す水引を採用し、お客様と帝国ホテル 大阪とのご縁を結ぶという想いも込めています。

