

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2024年（令和6年）12月18日

“135”にちなんだ宿泊プランやホテル伝統のスイーツを復刻

開業135周年記念商品 第3弾を発売

- 宿泊プラン「135時間ステイ」
- 宿泊プラン「お部屋で楽しむ伝統のフルコースステイ」
- 復刻スイーツ～伝統の味～
- オリジナルラベルウイスキー 厚岸シングルモルト
- 第12回 帝国ホテル落語会



(左上) 5泊+15時間の連泊プラン「135時間ステイ」

(右上) ディナー付き宿泊プラン「お部屋で楽しむ伝統のフルコースステイ」

(左下) 1月7日から復刻販売する「ナポレオンパイ」

(右下) 384本限定でご用意したオリジナルラベルウイスキー「厚岸シングルモルト」

株式会社帝国ホテルは、2025年11月3日に開業135周年を迎えるにあたり、本年11月3日から2026年3月31日までを開業135周年記念期間とし、帝国ホテル 東京にて、記念イベントの開催や記念商品の発売など、さまざまな活動を行っています。

この度、開業135周年記念企画の第3弾として、新たな宿泊プランや復刻スイーツ、オリジナルラベルの本数限定ウイスキーの販売、落語会を開催いたします。

概要は次のとおりです。

□135周年記念宿泊プラン 135時間ステイ

開業135周年にちなみ、135時間（5泊+15時間）ご滞在いただく宿泊プランです。ホテル内のレストランとホテルショップ「ガルガンチュワ」でお使いいただけるご利用券も付いており、連泊でじっくりホテルステイをお楽しみいただけます。

プラスとなる15時間はアーリーチェックインやレイitchェックアウトなど、ご予定に合わせて自由にご利用いただけます。



販売期間：2025年1月5日（日）～2025年11月3日（月・祝）

客室タイプ：本館レギュラーフロア デラックスパークビュー（42 m²）

料金：622,000円～

※1室2名、5泊室料。サービス料・消費税込、宿泊税別

※料金はご宿泊日に応じて変動いたします。

内容：・5泊以外の15時間をアーリーチェックインやレイitchェックアウトに使えるご滞在。

（例 7:00 チェックイン、20:00 チェックアウト）

・レストランまたはホテルショップ「ガルガンチュワ」で

お使いいただけるご利用券付。（1室1滞在につき25,000円）

□135周年記念宿泊プラン お部屋で楽しむ伝統のフルコースステイ

帝国ホテル伝統のメニューを組み合わせたフルコースディナーをお部屋でお楽しみ
いただく宿泊プランです。

販売期間 : 2025年11月3日(月・祝)まで

販売室数 : 1日3室限定

客室タイプと料金 :

本館レギュラーフロア デラックス (42 m²) 116,800円~

本館レギュラーフロア ジュニアスイート (54~60 m²) 147,200円~

※1泊2名、夕朝食付。消費税・サービス料込、宿泊税別。

※料金はご宿泊日に応じて変動いたします。

内 容 : ご夕食は、お部屋にて帝国ホテル「伝統のフルコース」を
ご用意いたします。(提供時間:ご到着日の18:00~21:00)

[伝統のフルコース]

- ニース風サラダ
- 伝統のダブルビーフコンソメスープ
- 海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風
- シャリアピンステーキ
- チエリージュビリー
- コーヒーまたは紅茶

※メニュー内容は変更となる場合がございます。



※ご宿泊3日前の正午12:00までのご予約をお願いいたします。

※食材によるアレルギーや食事制限、制約のあるお客様は事前にお知らせください。

ご予約・お問い合わせ: 帝国ホテル 東京 客室予約係 TEL. 03-3504-1251

(平日 9:00~21:00、土日祝 9:00~18:00)

□復刻スイーツ～伝統の味～

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、2025年1月から1年間、ホテルで受け継がれる伝統のスイーツを復刻して販売。懐かしい味わいをご自宅でお楽しみいただけます。

第1弾は、カスタードクリームとパイ生地、旬の苺が調和した「ナポレオンパイ」です。

場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

商品名：ナポレオンパイ

価格：1,512円（消費税込）

販売期間：2025年1月7日（火）～3月14日（金）

内容：1971年の「ガルガンチュワ」オープン当時から愛されてきた「ナポレオンパイ」。グランマルニエを効かせたカスタードクリームとサクサクとした食感のパイ生地、甘酸っぱい苺が調和した伝統の一品です。



今後の販売予定商品は以下の通りです。※時期は前後する可能性がございます。

3月15日～4月： チョコレートパイ

5月： スワンシュー

6月： スイスタルト

7～8月： レモンメレンゲパイ

9～10月： サバラン

11～12月： カマンベールチーズケーキ

ご予約・お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086

なお、本館1階 ランデブーラウンジでも、
ナポレオンパイをご提供いたします。

期間：2025年2月1日（土）～4月30日（水）

料金：3,800円（コーヒーまたは紅茶付）

※サービス料、消費税込



□帝国ホテル開業 135 周年記念 厚岸シングルモルト

北海道厚岸蒸溜所と帝国ホテルのバーテンダーがコラボレーションした、帝国ホテル開業 135 周年記念のオリジナルラベルウイスキーを 384 本限定でご用意いたしました。

厚岸蒸留所の特徴ともいえるスモーキーさやフルーティーさがしっかりと感じられるこのウイスキーは、飲みすすめるとシェリー樽熟成によるデザートのような甘さやオレンジを思わせる柑橘香が現れ、炭火焼を連想させる塩味や華やかな余韻へと変化していきます。

ストレートやロックはもちろん、ハイボールでもお楽しみいただけます。

期　　間　：　12月2日（月）から販売中

料　　金　：　グラス 39ml 7,900 円 ※サービス料、消費税込

提供店舗　：　本館 17 階「インペリアルラウンジ アクア」

本館中 2 階「オールドインペリアルバー」

本館 1 階「ランデブーラウンジ」「ランデブーAWA」

※他のレストランでもご提供可能です。

<https://www.imperialhotel.co.jp/en/node/15331>



□第12回 帝国ホテル落語会

開業120周年企画として2011年にスタートした帝国ホテル落語会。著名な噺家による落語を寄席風にしつらえた会場でご鑑賞いただいた後、別会場にて和風仕立てのフランス料理のコースをお召し上がりいただきます。

開業135周年記念企画として実施する12回目の2025年は、落語会最多登場の春風亭小朝師匠のほか、漫才師として実力と人気を兼ね備えるナイツ、蝶花楼桃花が登場いたします。

日 時： 2025年3月20日（木・祝）

落語会／16:30～ お食事／18:30～

会 場： [落語会] 本館3階「富士の間」/[お食事] 本館2階「孔雀の間」

料 金： お一人様 35,000円（お料理・お飲物付、サービス料・消費税込）

予約開始： 2025年1月8日（水）10:00より

ご予約・お問い合わせ： 帝国ホテル 東京 宴会イベント係 TEL. 03-3504-1255
(10:00～17:00 ※土日・祝日を除く)

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/event/rakugokai-2025>



©岡本隆史