

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）1 月 23 日

3 月 8 日は「国際女性デー」

ミモザの花をモチーフにした商品やイベント、宿泊プランなど
帝国ホテル 東京の「国際女性デー」

- 国際女性デー50周年記念企画 ゴスペル ロビーコンサート
- 期間限定宿泊プラン「The Gift」
- 国際女性デー限定バーメニュー「ミモザ×ミモザ」
- ホテルショップ「ガルガンチュワ」国際女性デー商品



（左上）宿泊プラン「The Gift」限定オリジナルギフト
（左下）ホテルショップ「ガルガンチュワ」国際女性デー商品
（右）国際女性デー限定バーメニュー「ミモザ×ミモザ」

帝国ホテル 東京は、3月8日の「国際女性デー」をテーマに、イベントや宿泊プラン、期間限定の特別メニューやお持ち帰り用の商品を2月1日(土)から順次発売いたします。



1975年3月8日に国連で提唱されてから50年となる「国際女性デー」。イタリアでは3月8日が「ミモザの日」と呼ばれ、感謝と敬意をこめて女性に贈られるミモザの花は「国際女性デー」のシンボルにもなっています。

帝国ホテルグループは、ダイバーシティ推進を中長期的な重点課題の一つに位置づけ、多様なライフスタイルの従業員が自分らしく最大限の能力を発揮することで、多彩なおもてなしを生み出し、すべてのお客様に愛される企業を目指しています。その一環として「女性の活躍推進」を掲げ、2019年には「えるぼし」*認定マークを取得、また女性管理職の割合は2024年4月で過去最高の17.3%となっており、2027年4月末目標の20%達成に向け、研修制度やワークライフバランスの充実などに力を入れています。

また、帝国ホテル 東京では、2023年から「国際女性デー」をテーマに社内啓発活動を行い、関連商品の販売を行っています。本年はイベントや宿泊プランをご用意するほか、ミモザの黄色い花にちなんだ特別なバーメニューやお持ち帰り用の商品を期間限定で販売いたします。

なお、帝国ホテル 大阪でも同時期に「国際女性デー」に関連した企画や、商品の販売を行います。

*「女性活躍推進法」に基づき厚生労働大臣が認定する、女性活躍推進認定マーク

概要は次のとおりです。

□国際女性デー50周年記念企画 ゴスペル ロビーコンサート

3月8日(土)に、シンガーソングライターTiAが率いるゴスペルクワイア(聖歌隊)によるロビーコンサートを開催いたします。アメリカ最大級のゴスペル大会「マクドナルド・ゴスペル・フェスト」で2014年に日本人として初優勝を果たしたTiAが、力強い歌声をクワイアと共に披露します。

また、2月15日(土)から3月15日(土)まで、本館1階 宴会ロビーやフロント周辺などが黄色い装花で彩られるほか、ランデブーラウンジでは、フランスのクリスタルガラスメゾン「LALIQUE(ラリック)」のフラワーベースを使用した華やかなフラワーアレンジメントがお楽しみいただけます。

日 時： 2025 年 3 月 8 日（土） 15：30～／17：00～（各回 30 分）
※いずれも同内容を予定しております。

場 所： 本館 1 階「ランデブー ラウンジ」内 光の壁前

出 演： TiA、TiA' s クワイア

料 金： 鑑賞無料
※ランデブーラウンジ、ランデブーAWA 内で鑑賞される場合は、お飲み物などをご注文いただきます。

シンガーソングライター TiA

16 歳で Sony Music より「Every time」でメジャーデビュー。2nd Single「流星」は人気アニメ NARUTO のエンディングテーマに抜擢。1st Album「humming」が【日本ゴールドディスク賞】ニュー・アーティスト・オブ・ザ・イヤーを受賞。2014 年より単身渡米、ニューヨークを拠点に活動。アメリカ最大のゴスペル大会で日本人初優勝。The New York Times 誌一面に異例の特集が生まれ、『クーリエジャポン』“世界が認めたジャパニーズ 6 人”に大谷翔平らと選出。TBS「UTAGE!」「モニタリング」NHK「うたコン」日本テレビ「今夜くらべてみました」テレビ朝日「題名のない音楽会」など多数のメディアに出演。テレビ東京「THE!カラオケ★バトル」では 2 度の優勝を果たし、一躍その名が注目された。



LALIQUE（ラリック）

1888 年、革新的なアーティストとして名高いルネ・ラリックによって設立されたラリックは、フランスのラグジュアリーライフスタイルを代表する最高峰のクリスタルガラスメゾンです。独自のサヴォワ・フェール（伝統の職人技）を示す芸術的なスタイルを持つラリックは、現在ではクリスタルガラスのデコレーションアイテムをはじめ、インテリアデザイン、フレグランス、ジュエリー、アートピース、ホスピタリティの 6 つの分野で製品を展開し、「アール・ドゥ・ヴィーヴル（美しい暮らし）」の価値を提供しています。

LALIQUE

□宿泊プラン「The Gift」

忙しい毎日を過ごしている方に向け、“自分への贈り物（ギフト）”としてラグジュアリーな時間を提供する宿泊プランを室数限定で販売いたします。

英国発のヘルス&ビューティブランド「ニールズヤードレメディーズ」の、本プランオリジナルギフトをご提供。オプションプランの客室内アロマトリートメント「ニールズヤード リトリートコース」と併せることで、さらにくつろぎと癒しの空間をお楽しみいただけます。



期 間 : 2025 年 2 月 1 日 (土) ~ 3 月 15 日 (土)
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 : 1 室 2 名 103,600 円 / 1 室 1 名 97,800 円
(1 泊朝食付、サービス料・消費税込、宿泊税別)

特 典 : ・ニールズヤード レメディーズ オリジナルギフトを
プレゼント ※1 回のご滞在で 1 名様につき 1 つ
(ワイルドローズ ビューティバーム、ワイルドローズ ドライ
ボディオイル、ローズ フェイシャルウォッシュ、ローズ ウォーター、
リユーザブルコットン。緩衝材の国産ヒノキのかんな屑は、クロー
ゼットの消臭剤や入浴剤としてもお使いいただけます)
・ウェルカムドリンクに、ニールズヤード レメディーズのオーガニック
ブレンドハーブティをご用意

【オプションプラン】「ニールズヤード リトリートコース」

宿泊者限定、期間限定のアロマトリートメントです。ホルモンバランスを整え、美容と健康に効果的なマッサージを客室内でご提供します。ご予約いただいた先着 20 名様に、携帯してご利用いただけるロールオンフレグランス「アロマパルス」をプレゼントいたします。

期 間 : 2025 年 2 月 1 日 (土) ~ 3 月 15 日 (土)
料 金 : 23,600 円 ~ / 60 分

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)

ニールズヤード レメディーズ (<https://www.nealsyard.co.jp/f/about>)

健康で美しいライフスタイルを提案する英国発のヘルス&ビューティブランド。人気コレクションの「ワイルドローズシリーズ」の原料となる野生のローズヒップは、セルビアの大自然に自生し、地元の人々によって手摘みされています。この仕事が女性の雇用機会や子供への教育機会をもたらすなど、サステナブルな取り組みへと繋がっています。



NEAL'S YARD REMEDIES

□国際女性デー限定バーメニュー「ミモザ×ミモザ」

「国際女性デー」のシンボルである“ミモザ”にちなみ、シャンパーニュにオレンジジュースを加えたカクテル「ミモザ」と、アボカドムース、ポテトサラダ、サーモンムースを重ね、卵をトッピングし、ミモザの花をイメージした「ミモザ風サラダ」をセットでご提供いたします。3月8日の「国際女性デー」当日限定メニューです。



場 所 : 本館1階 シャンパンバー「ランデブーAWA」
日 時 : 2025年3月8日(土) 17:00~22:30 (22:00 LO)
料 金 : 3,000円 (サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ : ランデブーAWA TEL. 03-3539-8045

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」国際女性デー商品

「国際女性デー」のシンボルでもあるミモザをイメージしたケーキやパン、惣菜を販売いたします。

◆カジェット ジョーヌ

国際女性デーのシンボルカラーにちなみ、黄色を基調に可愛らしく仕上げた、マンゴールのトロピカルな味わいが広がるケーキです。果肉感のあるマンゴールのコンフィチュールとピスタチオ風味の生地を、口どけの良いマンゴールのムースで包み、黄色のエディブルフラワーやチョコレートなどを飾りました。



価 格 : 1,944円 (消費税込)
期 間 : 2025年3月1日(土) ~ 4月30日(水)

◆クーロンヌ トロピック（ミモザ）

白ワインに漬けたドライマンゴーとドライパイナップルを、マンゴーのクリームとともにブリオッシュ生地で巻き込み焼き上げました。表面はココナッツのフロランタンでサクサクとした食感に仕上げ、マンゴーパウダーで可愛いミモザの花を表現しています。



価 格 : 1,512 円（消費税込）

期 間 : 2025 年 3 月 1 日（土）～ 3 月 31 日（月）

◆ポテトサラダ

卵をミモザの花に見立ててトッピングしたポテトサラダです。帝国ホテルのポテトサラダは大正時代から受け継がれるレシピで作られており、メインの食材は「じゃがいも」と「玉ねぎ」のみ。じゃがいもは潰さず包丁でカットし、熱いうちに自家製フレンチドレッシングで下味をつけるのが帝国ホテル流です。ほどよい酸味とコクのある味わいは時代を超えて愛されています。



価 格 : 【150 g】648 円 / 【300 g】1,188 円（消費税込）

期 間 : 通年

販売場所 : 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

8 : 00～20 : 00 ※ペストリー・ベーカリー・惣菜は 11 : 00～19 : 00

TEL. 03-3539-8086（受付時間 11:00～19:00）