

NEWS RELEASE



帝国ホテル 大阪

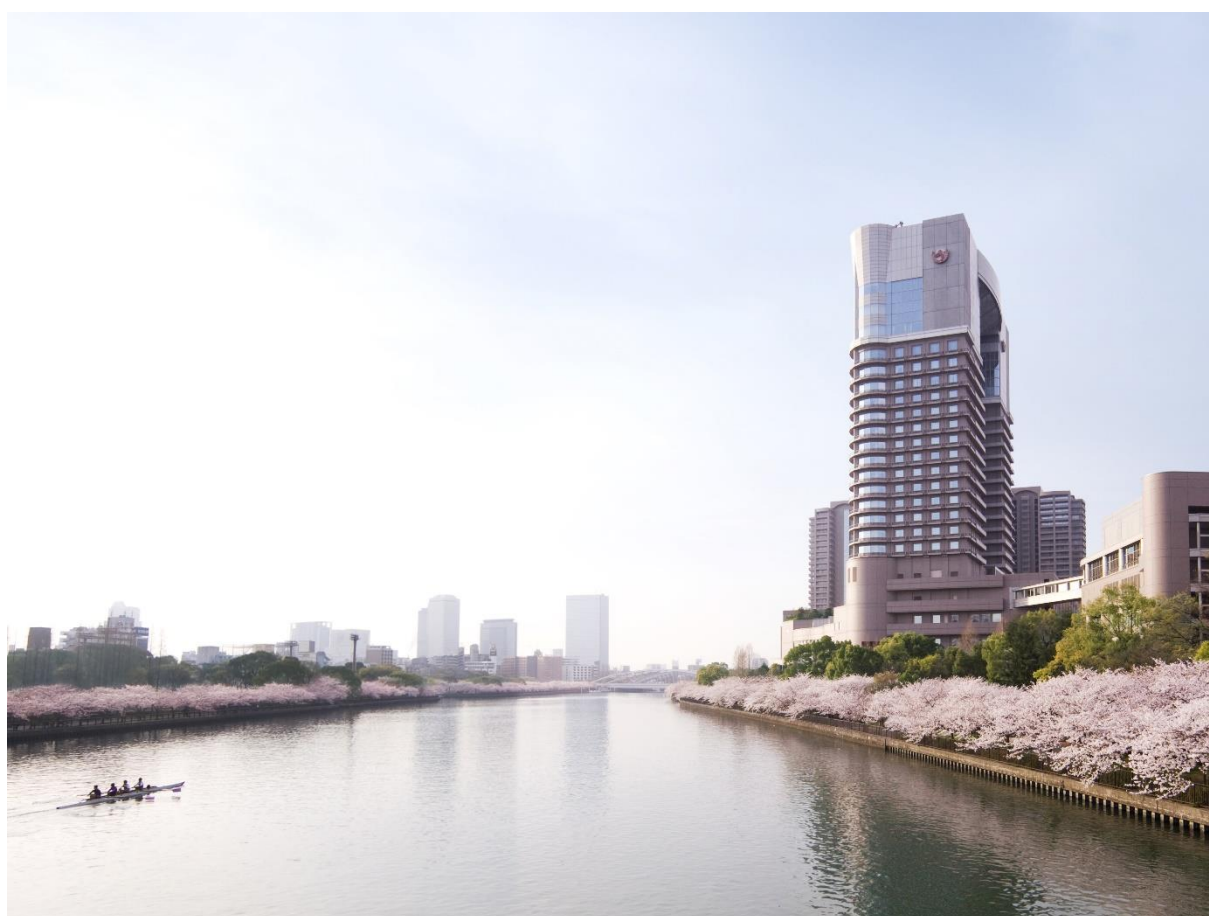
<http://www.imperialhotel.co.jp>

2025 年(令和 7 年)2 月 4 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』のさまざまな企画を展開

「開業記念日ウィーク」開催

期 間 : 2025 年 3 月 1 日(土) ～ 3 月 16 日(日)



帝国ホテル 大阪

帝国ホテル 大阪は、帝国ホテル 大阪の開業記念日である 3 月 15 日(土)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 2025 年 3 月 1 日(土)から 3 月 16 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 29 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、帝国ホテルのデジタルアカウント「ID」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(土)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**フラワーボックス**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します。

そして、「開業記念日ウィーク」の企画のうちのひとつとして、3 月 11 日(火)に**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。今回で 4 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。

* 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。今年で制定 50 周年を迎えます。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。

「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. 帝国ホテルデジタルアカウント「ID」ご登録者へのご優待

【期 間】 2025 年 3 月 1 日(土)～ 16 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】 2025 年 3 月 8 日(土)、15 日(土)
- 【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. フラワーボックスのプレゼント

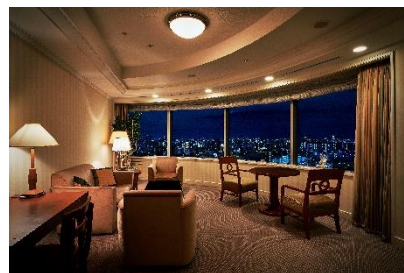
帝国ホテル 大阪のメインロビーの装飾に使用したプリザーブドフラワーをアップサイクルし、ご自宅で飾っていただけるよう 1 輪ずつボックスに入れてプレゼントします。

- 【日 程】 2025 年 3 月 8 日(土)、15 日(土)
- 【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(土)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フラワーボックス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】 2025 年 3 月 1 日(土)～ 16 日(日)
- 【料 金】 ・レギュラーフロア スイート(100 m²)
1 室 2 名様ご利用 1 室 103,900 円～
・インペリアルフロア デラックス(40 m²)
1 室 2 名様ご利用 1 室 60,700 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 m²)やスーペリア(30 m²)のお部屋もご用意しております。

- 【特 典】 ・フラワーボックスのプレゼント(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. 第4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～” ～春の晩餐会 継承と挑戦～

昨年秋にフランス農事功労章「シュヴァリエ」を受章した帝国ホテル 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】 2025 年 3 月 11 日(火)

【時 間】 18:00～21:00 頃

【会 場】 孔雀東の間(3 階) ※会場は変更となる場合がございます。

【料 金】 お 1 人様 42,000 円(お料理・お飲物・お土産付。サービス料・消費税込)

【予約開始】 2025 年 2 月 6 日(木) 10:00

※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～

雲丹／蟹／カリフラワー

新鮮なノドグロを軽く炙って クレソンのピュレにコキヤージュの泡
アオリイカのブーケと共に

蛤のムースに鮑 磯の香りのスープを注いで

しつとりと焼き上げた真羽太のポワレ シャンパン風味のソースキャビア

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロワイヤル風
カカオ風味のマルシャン・ド・ヴァン 金柑のコンフィチュールと共に

苺とシャンパンのグラニテ

バニラ香るクレームグラッセを春の柑橘に見立てて 宇治抹茶のアクセント

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 ポリユー」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。2024 年 10 月にフランス農事功労章「シュヴァリエ」を受章。

< 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)