

お正月宿泊プランのご案内 | PLAN

ご到着時に、お食事券などがセットになったパスポートをお渡しいたします。ご滞在中は、パスポートをご持参いただき、お正月宿泊プランでのご滞在をお楽しみください。

シルベスターコンサート参加料(12月31日)			
年越しそば	朝食(1月1日のみおせち料理)	夕食	ワンドリンク券
催し物参加料		縁日券	
ガलगンチュフご利用券	記念品	客室冷蔵庫内のお飲み物	

詳しくは、3ページ以降をご覧ください。
1月1日～3日は、催し物を宴会場で開催しております。

※輝プランには年越しそば、シルベスターコンサート、おせち料理は含まれておりません。
※駐車場のご利用はプランに含まれております。(チェックアウト日の18:00まで)

ご予約方法 | RESERVATION

お客様へのお願い

お客様の混雑を避けるため、ご夕食・おせち料理(1月1日のみ)につきましては事前予約制にて承ります。

1 下記専用フリーダイヤルにて、ご予約を承ります。

▼ 次のご希望をお申し付けください。※カッコ内のページは詳細が掲載されているページです。

- 1. 宿泊プラン・前後泊プラン(13・14ページ)
- 2. 人数(大人・お子様の内訳)
- 3. 客室タイプ
- 4. 夕食の店舗またはディナーイベント・時間(2～10ページ)
- 5. おせち料理の会場・時間(4ページ)

※14ページに記載しております「お取消料・催し物の変更等のご案内」も併せてご確認ください。

2 ご予約確認書を11月初旬より、順次ご郵送いたします。

3 チェックインは、14:00より(輝プランは15:00より)承ります。

※輝プランでご宿泊のお客様でお早めにご到着された場合は、パスポートをお渡しいたしますので、フロントへお立ち寄りください。

ご予約・お問い合わせフリーダイヤル

0120-489286 10:00～17:00
※10月13日(月・祝)以外の日曜・祝日を除く

※宿泊プランのご予約後、夕食、おせちのご予約を承ります。

インペリアルクラブ会員予約受付開始：2025年10月13日(月・祝) 10:00より

予約受付開始：2025年10月22日(水) 10:00より

宿泊プランご予約後の夕食、おせち料理のご予約・お問い合わせ・変更専用ダイヤル

10月14日(火)より

0120-698977 10:00～17:00(月曜～金曜)
10:30～16:00(土曜)

※日曜・祝日を除く

帝国ホテル
東京

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
TEL03-3504-1111(代表)
<https://www.imperialhotel.co.jp>



第55回 お正月宿泊プランのご案内
帝国ホテルのお正月

2026

NEW YEAR CELEBRATIONS
IMPERIAL HOTEL 2026



帝国ホテル
東京

新春寄席 ~新春、初笑い~

 <p>蝶花楼 桃花</p>	 <p>春風亭 一之輔</p>	 <p>林家 たい平</p>	 <p>春風亭 昇太</p>
--	--	--	---

ジルベスターコンサート 12月31日

 <p>伊藤 晴</p>	 <p>澤崎 一了</p>	 <p>辻 博之</p>
--	--	---

東京21世紀管弦楽団

ニューイヤーライブ 1月1日

 <p>尺八ピアノDuo 岩田卓也 & MAKI</p>	
--	---

 <p>ハクエイ・キム (ピアノ)</p>	 <p>宅間善之 (ピッコロ)</p>
--	---

New Year Special Jazz Night

新春講演会・新春音楽会

 <p>山田 邦子</p>	 <p>ベイビーブー</p>
---	---

 <p>竜馬四重奏</p>

歴史散歩街歩きツアー 1月2-3日



カフェテリア

 <p>山下 伶</p>	 <p>ダイナマイト しゃかりきサーカス</p>	 <p>アッキー</p>	 <p>つねむね</p>	 <p>ぼるるん</p>
---	---	---	--	---

要予約 ※プライベートテーブルをご用意いたします。
ディナーイベントにはお飲み物が含まれます



新妻聖子 イヤーエンドディナーショー

追加 フランス料理

開業135周年を迎えた帝国ホテル伝統のフランス料理をお召し上がりいただいた後は、日本ミュージカル界の至宝 新妻聖子の5オクターブの美しい歌声による、名作ミュージカルソングなどをお楽しみいただきます。

日時：12月31日 17:30~
料金：夕食券+5,000円
(お飲物込、サービス料・消費税込)
場所：本館3階 富士の間

宴会場 マジック&バイキング

〈マジックショー〉 和洋中ブフェ

日時：12月31日(本館中2階 光の間) 1月1日(本館4階 桜の間)



三志郎 YOURI YOKO TAKUYA YOKO

日時：12月31日 18:30~
1月 1日 17:00~18:30/19:30~21:00
料金：追加料金無し(お飲物込)
場所：12月31日 本館中2階 光の間
1月 1日 本館4階 桜の間

※日によって出演者変更の可能性がございます。

ビンゴディナー 追加

日時：
12月31日 18:00~ フランス料理
1月 1日 18:00~ 懐石料理
1月 2日 18:00~ フランス料理



料金：夕食券+15,000円
(お飲物込、サービス料・消費税込)
場所：本館2階 孔雀の間

総料理長 杉本 雄 新春ディナー

~フランス料理で祝う2026~ 追加

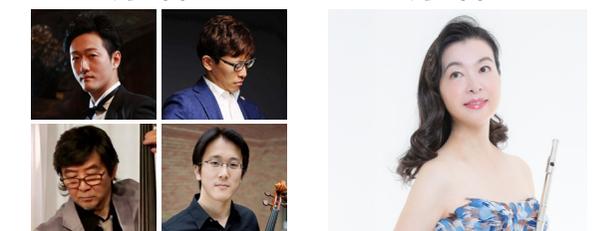


日時：1月1日 18:30~
料金：夕食券+23,000円
(お飲物込、サービス料・消費税込)
場所：本館3階 富士の間

シアターレストラン・インペリアル 追加

〈アルゼンチン・タンゴ〉 中国料理 〈クラシック〉 懐石料理

日時：1月1日 17:30~ 日時：1月2日 17:30~



松永裕平 タンゴ四重奏団 山形 由美
料金：夕食券+3,000円(お飲物込、サービス料・消費税込)
場所：本館中2階 光の間

！ 要予約 ご夕食・おせち料理のご予約について

お食事会場の混雑を避けるため、お正月宿泊プランに含まれるご夕食・おせち料理(1月1日のみ)を事前予約制とさせていただきます。お正月宿泊プランお申し込み時に、お食事のご希望もお申し付けくださいますようお願い申し上げます。

※お席の指定などご希望に添えない場合がございます。予めご了承ください。

ご夕食

ディナーイベント・各レストランのご予約時間です。下記より会場と時間をお選びください。

夕食券 **+** **追加** ※一部会場が変更となっております。ご注意ください。 ※個室ご利用の場合は個室料金を別途申し受けます。

夕食券		+	追加	追加料金 ※サービス料・消費税込	場所	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日
ディナーイベント	イヤードディナーショー			5,000円	宴会場	17:30			
	総料理長 杉本雄 新春ディナー ～フランス料理で祝う2026～			23,000円			18:30		
	ピンゴディナー			15,000円		18:00 (フランス料理)	18:00 (懷石料理)	18:00 (フランス料理)	
	シアターレストラン・インベリアル			3,000円			17:30 (中国料理)	17:30 (懷石料理)	
フランス料理 レゼゾン			15,000円	本館中2階	各日とも17:00/17:30/18:00/19:15/19:45/20:15の お時間がございます。				
鉄板焼 嘉門			15,000円	本館17階					
日本料理 帝国ホテル 寅黒			18,000円	本館地下1階	各日とも17:00/17:30/19:30/20:00の お時間がございます。				

夕食券

※12月31日と1月1日は場所が異なります。

ディナーイベント	夕食券	場所	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日
宴会場	マジック&バイキング	宴会場	18:30～	17:00～18:30 19:30～21:00		

※ルームサービスを除き、各レストランのご利用時間は2時間程度とさせていただきます。 ※個室ご利用の場合は個室料金を別途申し受けます。

レストラン	夕食券	場所	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日
プフェレストラン インベリアルバイキング サール		本館17階	各日とも17:00/17:30/18:00/19:15/19:45/20:15の お時間がございます。			
日本料理 東京 なた万		本館地下1階				
和食レストラン 讃アブローズ		本館中2階				
江戸前寿司 なか田		本館地下1階				
ルームサービス(ご夕食) 15分間隔でご指定ください。						

※インベリアルバイキング サール及びマジック&バイキングでは、お正月宿泊プランの夕食券をお持ちではない4歳以上のお客様は、お食事料金を別途申し受けます(詳しくはお問い合わせください)。

上記の他パークサイドダイナーでは、ホテル伝統のパンケーキやカレーをはじめ、多彩なアラカルトメニューをご用意しております。(夕食券をご利用いただけます)。

おせち料理

ご予約を承ります。下記より会場と時間をお選びください。

おせち料理券 ※一部会場が変更となっております。ご注意ください。 ※ルームサービスを除き、各レストラン・宴会場のご利用時間は1時間程度とさせていただきます。

会場	場所	内容	1月1日			
インベリアルバイキング サール	本館17階	東京 なた万	7:00	7:30	8:00	8:30
			9:00			
インベリアルラウンジ アクア	本館17階	東京 なた万	7:00	7:30	8:00	8:30
			9:00	9:30		
レゼゾン + 追加	本館中2階	帝国ホテル 洋風おせち ※グラスシャンパン付	7:00	7:30	8:00	8:30
東京 なた万	本館地下1階	東京 なた万	7:00	7:30	8:00	8:30
			9:00	9:30		
ルームサービス		東京 なた万		7:15	7:30	7:45
			8:00	8:15	8:30	8:45
			9:00	9:15	9:30	9:45
			10:00	10:15	10:30	
宴会場 プライベート個室のご用意はございません。 ご注意ください。	本館4階 桜の間	東京吉兆	7:00	7:30	8:00	8:30
			9:00	9:30	10:00	10:30

本館1階パークサイドダイナーにて洋朝食のご用意もございます(1月1日のみ要予約)。

7:00/7:30/8:00/8:30/9:00/9:30/10:00/10:30

※レゼゾンの「帝国ホテル 洋風おせち」は、3,500円(サービス料・消費税込)の追加料金を申し受けます。
※1月2日～4日のご朝食は、ご予約を承っておりません。(ルームサービスを除く)

総料理長 杉本 雄 新春ディナー
～フランス料理で祝う2026～ **追加**

日 時：1月1日 18:30～
料 金：夕食券+23,000円(お飲物込、サービス料・消費税込)
場 所：本館3階 富士の間

MESSAGE

このたび、第3代総料理長に就任いたしました。

新たな年の最初のディナーをご一緒できますこと、

大変光栄に存じます。

新春を彩る厳選した食材を使用した

珠玉のフランス料理とワインをご用意して

皆さまをお待ちしております。



宴会場 マジック&バイキング

〈マジックショー〉 **和洋中ブフェ**

日時：12月31日(本館中2階 光の間) 1月1日(本館4階 桜の間)



三志郎 YOURI YOKO TAKUYA YOKO

日 時：12月31日 18:30～
1月 1日 17:00～18:30/19:30～21:00

料 金：追加料金無し(お飲物込、サービス料・消費税込)

場 所：12月31日 本館中2階 光の間
1月 1日 本館4階 桜の間

※お正月プランの夕食券をお持ちでない4歳以上のお子様は、別途お子様料金を申し受けます。

MENU

【冷たいお料理】

小さな器に盛った一口アミューズ
取り合わせシーフードの سموーク
海の幸と野菜のカブリ風
黒毛和牛肉のボン酢仕立て
生ハムとバテの盛り合わせ 熟成チーズいろいろ
ブティサンドイッチ取り合わせ

中国料理 冷製前菜盛り合わせ
日本料理 冷製前菜取り合わせ
手毬寿司 いなり寿司

【温かいお料理】

南瓜のクリームスープ
海の幸を鉄板焼きの味わいで
海の幸のフライと鶏肉の唐揚げ ポテトフライ添え
ビーフストロガノフ ノードルを添えて
ミートボール オニオンソース
帝国ホテル特製 シーフードグラタン
チキンカレー タメリックライスとともに
ビーフカレー パターライスとともに
黒毛和牛をじっくりと焼き上げたローストビーフ

フカヒレ入りスープそば 海老のチリソース
点心盛り合わせ三種 五目炒飯
麻婆豆腐と白飯 北京ダック
天婦羅(鱈・舞茸) 鯛のしゃぶしゃぶ

【デザート】

フルーツ盛り合わせ
帝国ホテル特製デザート

コーヒー

ディナーイベント **お子様メニューあり**

新妻聖子 イヤーエンドディナーショー **追加**

場 所：本館3階 富士の間

12月31日

フランス料理

アトランティックサーモンのコンフィ菜園仕立て キャビア飾り
彩り野菜入り クリスタルコンソメスープ
栗バターで覆った天然真鯛のロースト プールブランソース
国産牛フィレ肉のグリエ ジュヴレ・シャンベルタンソース
温野菜とご一緒に
ポワールとカシスのムース グラス仕立て
コーヒー

ディナーイベント **お子様メニューあり**

シアターレストラン・インペリアル **追加**

場 所：本館中2階 光の間

1月1日

中国料理

六種の前菜正月飾り
山海珍味の蒸しスープ
北京ダックとチャーシューバイ
鮑と大海老のXO 醤炒め
牛頬肉の柔らかく香醋煮込み腐乳クリーム
五目入り蓮の葉包みご飯
初春の特製デザート

1月2日

懐石料理

先 付 胡麻豆腐 雲丹 山葵 葛醤油
数の子土佐漬 昆布 ひたし豆 烏賊
スモークサーモン 紅白鮓 切り胡麻
蒸し物 五目茶碗蒸し 銀鮓掛け
御造り 鯛 鮓 間八 紅白刺 添え野菜
煮 物 牛すき煮風
牛蒡 焼き豆腐 結び蒟蒻
高野豆腐 友地鮓 泡卵
焼 物 小鯛姿盛り
若狹焼 はじかみ 結び昆布 栗甘露煮
食 事 赤飯蒸籠蒸し 胡麻塩 奈良漬
留 椀 赤だし
デザート マスクメロン

ディナーイベント **お子様メニューあり**

ビンゴディナー **追加**

場 所：本館2階 孔雀の間

12月31日

フランス料理

オマール海老の菜園仕立て
キャビアをあしらって
オニオンスープ
平目のパイ包み焼き 白ワインソース
国産牛サーロイン肉をじっくりと焼き上げた
ローストビーフ 温野菜とともに
ポワールとカシスのムース グラス仕立て
コーヒー

1月1日

懐石料理

先 付 胡麻豆腐 雲丹 山葵 葛醤油
数の子土佐漬 昆布 ひたし豆 烏賊
スモークサーモン 紅白鮓 切り胡麻
蒸し物 五目茶碗蒸し 銀鮓かけ
御造り 鯛 鮓 間八
あしらい 添え野菜
煮 物 牛すき煮風
牛蒡 焼き豆腐 結び蒟蒻
高野豆腐 友地鮓 泡卵
焼 物 伊勢海老西京味噌チーズ
食 事 赤飯蒸籠蒸し 胡麻塩 奈良漬
留 椀 赤だし
デザート マスクメロン

1月2日

フランス料理

自家製フォアグラのテリーヌ仕立て
ダブルコンソメスープ ロワイヤルを浮かべて
金目鯛、帆立貝、海老のパナッシェ
ブイヤベース風
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き
マデラ酒香るソース 温野菜添え
艶やかに仕上げたチョコレートムース
苺のシャーベット添え
コーヒー

パスポートをお持ちのお様は
大人の方と同じメニューを
ご用意しております。

**お子様メニューをご希望の場合は
ご予約時にお申し付けください。**

ディナーイベント共通

〈フランス料理〉
お子様メニュー (一例)
アトランティックサーモンのコンフィ
菜園仕立て
クリームコンソープ
真鯛のヴァーブル トマトソース
牛フィレ肉のグリエ醤油風味のクリームソース
温野菜とご一緒に
パパロアとフルーツ
紅茶 又は 牛乳

中国料理は1月1日のみのご提供となります。

〈中国料理〉
お子様メニュー (一例)
前菜の盛り合わせ
蟹肉入りコンソープ
ホタテ貝柱と茸クリーム煮込み
蟹爪フライと肉まんの盛り合わせ
大海老の甘酢仕立て
豚肉とうずら卵のチマキ
フルーツ入り杏仁豆腐

〈懐石料理〉
お子様メニュー (一例)
祝い肴 胡麻豆腐 数の子松前漬
五目茶わん蒸し 黒豆蜜煮
御造り 本鮓平造り 間八 あしらい
煮 物 黒毛和牛すき煮
季節野菜 玉子
酢 物 蟹酢 胡瓜 穴子 長芋
食 事 季節の食事
デザート マスクメロン わらび餅

※フランス料理、中国料理、懐石料理は、
大人の方の料理に合わせて提供いたします。

本館中2階 フランス料理

レゼゾン + 追加



MENU

世界大会優勝に輝いた
香り豊かなパテアンクルート

寒鱈のグリエ 蕪と蛤のソースで
昆布のチャツネを添えて

ヨーロッパ産ブルーオマール 軽やかに仕上げた茸の雲
燻製ビネグレット

あか牛のポワレ サーロインとフィレ肉を一皿に
インカのみぎめの熟成コンテチーズ風味
野菜のローストとビーフのジュ

レゼゾン風 ベイクド・アラスカ

小さなお菓子

カフェとショコラ

※レゼゾンでは、男性のお客様にはジャケットの着用をお願いしております。お正月プラン期間中、お子様は4歳よりご利用いただけます。

本館地下1階 日本料理

帝国ホテル 寅黒 + 追加



MESSAGE

旧年中の皆さまの
ご愛顧に厚く御礼申し上げます。

「帝国ホテル 寅黒」が
開業5周年を迎えるお正月は
季節の食材を取り揃え
新年を祝う特別コースを
ご用意いたします。

皆様のご来店を
心よりお待ちしております。

※お子様は10歳よりご利用いただけます。

本館17階 鉄板焼

嘉門 + 追加



MENU

嘉門 迎春御節

- ・鮑煮&鮑肝煮 ・海鮮柚子釜
- ・昆布巻き ・栗きんとん
- ・黒豆 ・数の子松前漬け ・伊勢海老

甘鯛の松笠焼き
和出汁香る梅風味のソースと共に

* お好みのメインをお選びください
特撰和牛サーロインステーキ 140g
又は
特撰和牛フィレステーキ 100g

御食事
デザート

※4歳未満のお子様のご利用は個室(有料/要問い合わせ)に限らせていただきます。

本館17階 プフェレストラン

インペリアルバイキング サール 夕食券



MENU

さつま芋の冷製スープ フォワグラと黒豆
オマール海老と野菜のピュレ
鴨の燻製 金柑添え 紅白なます
広東式クラゲ冷製 鮑の紹興酒漬け 梅搾菜

シーフードマリネ コールドミート 鰯のエスカベッシュ
生ハムとカプレーゼ スモークサーモン
テリーヌの盛り合わせ マーテルソース(帆立貝、海老)
帝国ホテル伝統のポテトサラダ 紅ズワイガニ盛り
チーズの盛り合わせとドライフルーツ
サラダ各種 シーザーサラダ 新春太巻き寿司
ニシンのマリネ サワークリームソース

コンソメスープ コーンスープ 本日のスープ

ハムとチキンのマカロニグラタン アクアパッツァ
ビーフシチュー 野菜盛り合わせ 鶏つみれと野菜のポトフ
エスカルゴの香草クリームソース 海老の四川風チリソース
若鳥のカシューナッツ炒め 八宝菜
パンダ饅頭 ココナッツシュリンプ

海老フライ カニクリームコロッケ

天婦羅 北京ダック ふかひれ入りスープそば
鉄板焼き 伝統のカレー すき焼き丼

ローストビーフ

点心(小籠包・焼売) 五目入りおこげ
牛フィレ肉のバイ包み焼き 鮑とイセエビの取り合わせ

※お正月プランの夕食券をお持ちでない4歳以上のお子様は、別途お子様料金を申し受けます。

本館地下1階 日本料理
東京 なた万 **夕食券**



MENU	
祝肴	胡麻豆腐 数の子松前漬け 蒸し鮑醤油焼き 黒豆蜜煮
御造り	本鮪平造り 間八 帆立炙り
煮物	白魚と帆立貝玉 筍 冬菇 玉ねぎ
焼物	寒ぶり油袖庵焼き 柑橘卸し 栗甘露煮
食事	散らし寿司 蛸味噌汁
デザート	マスクメロン わらび餅

本館中2階 和食レストラン
讚アプローズ **夕食券**



MENU	AMUSE	車海老ロワイヤル トリュフ館掛け
祝膳		白胡麻豆腐 山葵 ベッ甲館 菜の花とブリブリ海老 黄味辛子和え モッツアレラ 糸雲丹 スモークサーモン手鞠寿し 宮崎キャビア 銀鱈西京焼 子持昆布 鯨昆布巻 伊達巻 黒豆松葉 金箔
造り		4種盛り合せ あしらい 土佐醤油
温菜		金目鯛 衣揚げ フカヒレ館掛け 淀丸大根スープ煮 筍 帆立しんじょ かもし葱 振り柚子
焼物		A, 特選黒毛和牛 和風ステーキ 山わさび 添え野菜 バルサミコンソース B, キンキ炭火焼 鮑香草パン粉焼 染め卸し 酢立 千枚蕪 赤万願寺焼浸し 稲穂 ※A Bどちらかお一つお選び下さい
食事		鮭と木の子 炊き込み イクラ醤油漬け 松前漬け 香の物 赤だし
デザート		苺ミルクムース フルーツ添え 練乳ソース ミント

本館地下1階 江戸前寿司
なか田 **夕食券**



MENU	
お通し	鮪の三つ葉和え
先付け	蒸し鮑 蛸の桜煮
刺身	中トロ 白身魚
焼物	銀鱈の西京焼き
蒸し物	茶碗蒸し
箸休め	玉子焼き 香の物
寿司	握り寿司 (トロ 赤身 真鯛昆布 海老 烏賊 雲丹 穴子)
お椀	赤出汁(豆腐 なめこ 山椒 三つ葉)
果物	本日のデザート

ルームサービス **夕食券**

洋食	和食	寿司
新年のお祝い 海の幸 黄身酢ソース	懐石弁当御献立	お通し 鮪の三つ葉和え
真鱈の白子 百合根のロワイヤル	先付 紅白なます 数の子土佐漬け 胡麻豆腐	先漬け 蒸し鮑 蛸の桜煮
鮫鱈のポワレ プイヤベース風	お椀 しんじょ 人参 鶯菜 薄切り餅 柚子	刺身 トロ 白身魚
和牛フィレ肉のソテー 黒トリュフソース	御造り 本鮪 帆立貝 間八 あしらい	酢の物 酢の物
シェフおすすめデザート	合肴 黒毛和牛網焼き 彩り野菜	蒸し物 茶碗蒸し
パン又はライス	家喜物 鯉西京焼 紅白蒲鉾 伊達巻	箸休め 玉子焼き 香の物
コーヒー又は紅茶	寿の物 ずわい蟹身出し 棒長芋 胡瓜 土佐酢 穴子 蓮根	寿司 握り寿司 (トロ 赤身 真鯛昆布 海老 烏賊 雲丹 穴子)
	食事 五目炊き込み御飯 錦糸玉子	お椀 赤出汁 (豆腐 なめこ 山椒 三つ葉)
	デザート マスクメロン わらび餅	果物 本日のデザート

※上記3種のコースの他、アラカルトメニューもご用意しております。詳しくは係にお問い合わせください。

夕食券 パークサイドダイナーでは
帝国ホテル伝統のパンケーキやカレーをはじめ、
多彩なアラカルトメニューをご用意しております。
(夕食券をご利用いただけますので、ご来店時にお申し付けください。)



パークサイドダイナー/本館1階



ワンドリンク券 館内下記4店舗のバーラウンジではワンドリンク券をご利用いただけます。

<p>オールドインペリアルバー 本館中2階</p>	<p>インペリアルラウンジ アクア 本館17階</p>	<p>ランデブーラウンジ 本館1階</p>	<p>ランデブーAWA 本館1階</p>
-------------------------------	---------------------------------	---------------------------	--------------------------

本館 客室タイプのご案内

※客室写真は一例です。客室によっては家具の位置や眺望が異なる場合がございます。

インペリアルフロア ジュニアスイート



レギュラーフロア ジュニアスイート



インペリアルフロア デラックス



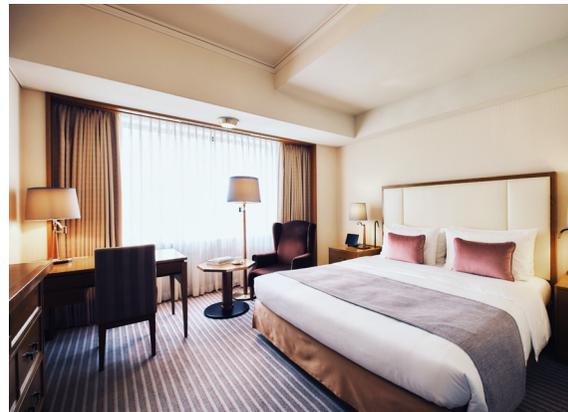
レギュラーフロア デラックス



インペリアルフロア スーペリア



レギュラーフロア スーペリア



お正月宿泊プランと一緒に

ご滞在のひとときに

客室内リラクゼーション **要予約**
(マッサージ・アロマトリートメント)



お部屋で行うくつろぎのマッサージとアロマトリートメント。日頃の疲れを癒し、心と身体をリラックスさせます。

ご予約につきましては、0120-007775(直通)までお問い合わせください。

フィットネスジム(本館8階)
プール・サウナ(タワー館20階)



新年から気持ちよく、フィットネスやプールで体を動かしませんか。水着・ウェアの貸し出しもご用意。 (一部有料)

ベビールーム **要予約**



専門のベビーシッターが大切なお子様をお預かりいたします。

※年末年始(12月31日~1月3日)は、12月29日までにご予約を頂きましたお時間のみの営業とさせていただきます。予めご了承くださいませようお願いいたします。

帝国ホテルハイヤー



新春のお出掛けを、帝国ホテルハイヤーでゆったりとお楽しみください。江戸七福神めぐりのコースや、都内観光、ご自宅への送迎などのご要望も承ります。

～コース一例～ ※消費税・諸費用込
江戸七福神めぐり 料金:40,000円(セダン)
※ご利用が3時間を超過する場合には、30分毎に5,000円の追加料金を申し受けます。

ご料金・ご予約につきましては、03-3580-9326(直通)までお問い合わせください。

本館1階 ホテルショップ ガルガンチュワ



ホテルメイドのお惣菜、ケーキ、パンをはじめ、手土産や年始のご挨拶におすすめのギフトなどを多数取り揃えております。

お正月宿泊プラン料金表 (サービス料・消費税・宿泊税込)

宿泊プラン名	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日	1月4日
寿(ことほぎ)プラン 4泊5日	●	●	●	●	●
和(なごみ)プラン 3泊4日	●	●	●	●	
幸(さいわい)プラン 2泊3日	●	●	●		
輝(かがやき)プラン 2泊3日			●	●	●

- 中学生以上のお客様は大人料金、小学生のお客様はお子様料金、未就学のお客様は添い寝(食事料金別)にて申し受けます。
- インベリアルクラブ会員の方は各料金から大人1名様あたり寿・和プランは12,000円引き、幸・輝プランは6,000円引きとなります。
- 追加料金のあるディナーイベントや夕食をご予約いただいた場合は、下記プラン料金に追加となります。
- ご予約は本館の客室のみ承ります。ご理解、ご了承賜りますよう、何卒お願い申し上げます。

プラン ご到着/ご出発	寿 ことほぎ (4泊5日) 12月31日/1月4日	和 なごみ (3泊4日) 12月31日/1月3日	幸 さいわい (2泊3日) 12月31日/1月2日	輝 かがやき (2泊3日) 1月2日/1月4日
----------------	------------------------------	-----------------------------	------------------------------	----------------------------

本館インベリアルフロア(禁煙)

	1名様	2名様	3名様
プレミアデラックススイート 150㎡以上	2,646,000円	3,041,000円	3,510,000円
プレミアスイート 100㎡	2,483,000円	2,876,000円	3,351,000円
デラックススイート 80㎡	1,856,000円	2,249,000円	2,721,000円
ジュニアスイート 54㎡	1,146,000円	1,505,000円	1,935,000円
デラックス 42㎡	830,000円	1,190,000円	1,623,000円
スーパーリア 32㎡・ダブル 2名様まで	656,000円	1,015,000円	

本館レギュラーフロア

	1名様	2名様	3名様
パークビュー コーナースイート 115㎡	2,174,000円	2,568,000円	3,042,000円
ジュニアスイート 54㎡	1,083,000円	1,443,000円	1,869,000円
デラックス 42㎡	735,000円	1,095,000円	1,524,000円
スーパーリア 32㎡ 2名様まで	609,000円	967,000円	

小学生のお子様はご希望のお部屋タイプ・同室者(大人)人数の料金に下記料金を追加にて申し受けます。

お子様	1名様	2名様	3名様	4名様
	312,000円	261,000円	216,000円	131,000円

前後泊プラン (サービス料・消費税・宿泊税込)

お正月宿泊プランと組み合わせて、ご利用ください。※宿泊料金は1泊室料(食事なし)

寿 和 幸 プラン限定

前泊期間: 12月25日~12月30日

寿 輝 プラン限定

後泊期間: 1月4日~1月5日

本館インベリアルフロア

	1名様	2名様	3名様
プレミアデラックススイート	532,200円	532,400円	552,600円
プレミアスイート	428,200円	428,400円	447,600円
デラックススイート	293,200円	293,400円	312,600円
ジュニアスイート	116,600円	116,800円	133,500円
デラックス	87,500円	87,700円	104,400円
スーパーリア	75,000円	75,200円	

本館レギュラーフロア

	1名様	2名様	3名様
パークビューコーナースイート	387,200円	387,400円	405,600円
ジュニアスイート	104,000円	104,200円	120,900円
デラックス	73,300円	73,500円	90,000円
スーパーリア	61,200円	61,400円	

プランご利用一例

例) インベリアルクラブ会員のお客様が、和プランにて本館デラックスを大人2名様と小学生1名様でご利用の場合

大人2名(3泊4日 和プラン)	909,000円
インベリアルクラブ会員ご優待	- 24,000円 (内訳: -12,000円×2名様)
お子様1名(3泊4日)	261,000円
合計	1,146,000円

お取消料・催し物の変更等のご案内

以下の日程よりお取消料を申し受けます。ご予約の状況により、出演者を含む催し物の内容変更や中止の可能性がございます。予めご理解賜りますようお願い申し上げます。

お取消料	10%	20%	30%	50%	100%
	12月1日~7日	12月8日~14日	12月15日~ ご宿泊の前日	当日	不泊

料金改定のご案内

昨今の原材料価格の高騰に伴い、お正月宿泊プランの料金を改定しております。ご理解ご了承賜りますようお願い申し上げます。