



2025年（令和7年）8月28日

2026年3月15日に迎える開業30周年に向け、さまざまな商品をご用意

帝国ホテル 大阪 開業30周年記念商品 第一弾を販売

スローガン: つないでいく、歩んでいく。

期間：2025年10月1日（水）～2027年3月31日（水）

- 100万円宿泊プラン「Grand Stay Experience」
- 30万円宿泊プラン「Suite Selection」
- レストラン シェフおもてなしプラン
- 記念デザイン 天満切子「インペリアル市松」・「インペリアル桜」



帝国ホテル 大阪は、来年 2026 年 3 月 15 日（日）に開業 30 年を迎えるにあたり、本年 10 月 1 日（水）から 2027 年 3 月 31 日（水）までを開業 30 周年記念期間とし、さまざまな催事企画や宿泊プラン、レストランプランなどをご用意します。

◎開業 30 周年記念 スローガン・シンボルマーク

開業 30 周年記念期間：2025 年 10 月 1 日（水）～2027 年 3 月 31 日（水）

●スローガン「つないでいく、歩んでいく。」

この 30 年の歩みは、お客様や地域のみなさまとのつながりはもちろん、帝国ホテルがつないできたおもてなしの歴史や各事業所や従業員がつないできた想いがひとつになって実現できました。今後も、さらにみなさまに愛されるホテルであるために、新しいことにも挑戦しながら一步一步確実に未来に向けて進んでいきたいという想いを込めました。

●シンボルマーク



シンボルマークのデザインは、帝国ホテル 大阪 30 年の歴史と未来を、帝国ホテルのコーポレートカラーのひとつである“インペリアルゴールド”を使用し、「30」の文字から広がる波紋によって表現しました。「お客様への感謝の気持ち」と「おもてなしの心」が少しずつ広がって大きくなっていく様と、これから新しい未来に向かって着実に広がっていく姿の両方をイメージしたデザインです。

「帝国ホテル 大阪 開業 30 周年記念商品 第一弾を販売」の内容は次の通りです。

◎宿泊プラン

国内外の賓客をお迎えしてきた賓客用スイートにご宿泊いただける1泊のプランと、大切な記念日や、レジャー、ビジネスなどお客様の目的に合わせ、3種のスイートに1泊ずつご宿泊いただけるプランをご用意しました。帝国ホテル 大阪でのホテルステイを心ゆくまでお楽しみいただけます。

利用期間： 2025年10月1日（水）～2027年3月31日（水）

※除外日： 2025年12月30日（火）～2026年1月3日（土）、2026年7月25日（土）、
2026年12月30日（水）～2027年1月3日（日）

「Grand Stay Experience（グランド ステイ エクスペリエンス）」

部屋タイプ： 賓客用スイート（178㎡）

料 金： 2名様 1,000,000円 ※1泊夕朝食付。サービス料・消費税・宿泊税込

内 容：

- ・ウエルカムドリンク、小菓子
- ・フランス料理「レ セゾン」（23階）または鉄板焼「嘉門」（24階）でのご夕食（ドリンクのペアリング付）
- ・ルームサービス朝食（バトラー付き）
- ・「サロン インペリアル・エステティック・バリ」のインルームエステ
- ・ハイヤーでの送迎 ※大阪市内
- ・30時間ご滞在が可能（12時～翌日18時まで）
- ・バスフラワー
- ・「インペリアルフロア ラウンジ」のご利用
- ・フィットネス施設のご利用

ほか



賓客用スイート



ご到着時のおもてなしの様子



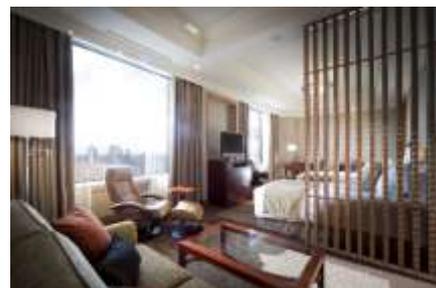
ご夕食

「Suite Selection (スイート セレクション)」

部屋タイプ： リバーススイート (100 m²) ・ パークスイート (100 m²) ・ ジュニアスイート (60 m²)

料 金： 2名様 300,000円 ※計3泊朝食付。サービス料・消費税・宿泊税込

内 容： ・期間中にそれぞれのお部屋に1泊ずつご宿泊
・「インペリアルフロア ラウンジ」のご利用
・フィットネス施設のご利用 ほか



左から：リバーススイート、パークスイート、ジュニアスイート

ご予約・お問い合わせ先

客室予約係 TEL. (06)6881-4100 (直通 月～土9:00～18:30 / 日・祝日9:00～17:30)

◎レストランプラン

シェフおもてなしプラン

お客様のご要望に合わせて、厳選された食材を使用し、その日限りのコース料理、お飲み物をご用意します。

高層階に位置するレストランの個室で、お二人だけの特別なひとときをお過ごしいただけるプランです。



期 間： 2025年10月1日(水)～2026年3月31日(火) ※特別催事期間を除く
※2週間前までの要予約

場 所： レストラン 個室利用
下記のレストランよりご希望のレストランを1店舗お選びいただきます。

- ・フランス料理「レ セゾン」 (23階)
- ・中国料理「ジャスミンガーデン」 (23階)
- ・鉄板焼「嘉門」 (24階)

料 金： 2名様 300,000円
※2名様分のお料理、お飲み物、レストラン個室利用料、サービス料・消費税込

※お料理、お飲み物については、レストランスタッフが事前にご希望をお伺いします。

30周年記念 特別メニュー

開業 30 周年を記念し、感謝の気持ちを込めて、期間限定で特別コースをご用意しました。各店舗それぞれの個性を生かしたお料理をお楽しみいただけます。

期 間： 2025 年 10 月 1 日（水）～2026 年 3 月 31 日（火） ※特別催事期間を除く

場 所： ・フランス料理「レ セゾン」 （23 階）
・中国料理「ジャスミンガーデン」 （23 階）
・鉄板焼「嘉門」 （24 階）

料 金： ランチ ペア 30,000 円
ディナー1 名様 30,000 円
※サービス料・消費税込

ご予約・お問い合わせ先

フランス料理「レ セゾン」 （23 階） / TEL. (06)6881-4882
※月・火曜日定休（祝日を除く）

中国料理「ジャスミンガーデン」 （23 階） / TEL. (06)6881-4884
鉄板焼「嘉門」 （24 階） / TEL. (06)6881-4883

受付時間 10:00～21:30

◎周年記念タグ付きオリジナルラベルウイスキー

マルサラ樽*を使って熟成させたウイスキー「桜尾さくらお」に、オリジナルラベルと 30 周年記念タグをつけてご用意します。

*マルサラ樽・・・マルサラワインを熟成させる際に使用するオーク樽

販売期間： 2025 年 10 月 1 日（水）より

場 所： メインバー「オールドインペリアルバー」 （2 階）
ほか、直営レストラン

料 金： 80,000 円 ※サービス料・消費税込



◎ホテルショップ（地下1階）でも販売します。

価格：ボトルのみ 70,000 円、木箱入り 73,000 円 ※いずれも消費税込

お問い合わせ先

メインバー「オールドインペリアルバー」 TEL. (06)6881-4886 (17:00～24:00)

◎帝国ホテルの伝統料理とグラスドリンク

帝国ホテルの伝統料理を多くのお客様にお楽しみいただくために、伝統料理をご注文いただいたお客様に期間限定でグラスドリンクをご提供します。



シャリアピンステーキ

期 間： 2025年10月1日(水)～2026年3月31日(火)

時 間： 平日 11:00～14:00、17:00～22:00

土日祝 11:00～22:00

いずれもラストオーダーは21:00

場 所： カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)

内 容： 「シャリアピンステーキ」、「ハンバーグステーキ」、「有頭海老のフライ」をご注文のお客様に、グラスドリンク(生ビールまたはソフトドリンク)をご提供

お問い合わせ先

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 TEL. (06)6881-4885 (10:00～22:00)

◎アフタヌーンティーご利用回数券

季節ごとに変わるさまざまな内容のアフタヌーンティーをお楽しみいただける回数券です。ご購入いただいたお客様には、帝国ホテルのオリジナルクッキーをプレゼントします。ご友人やご家族とのご利用だけでなく、ご自身のご褒美として、期間内でご自由にご利用いただけます。



アフタヌーンティー一例

販売期間： 2025年10月1日(水)～2026年9月30日(水)

利用期間： 購入日より1年間

販売場所： 帝国ホテルオンラインショップ、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)、ホテルショップ(地下1階)

料 金： 30,000円 ※サービス料・消費税込

内 容： ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)にて提供するアフタヌーンティーのご利用5回分

お問い合わせ先

レストラン総合案内係 TEL. (06)6881-4891 (10:00～19:30)

◎記念デザイン 天満切子

帝国ホテル 大阪は文化発信を目的に、地元・大阪天満発祥のガラス工芸品「天満切子^{てんまきりこ}」をホテルショップやオールドインペリアルバーで販売してまいりました。開業 30 周年を記念して新たなデザインでオリジナルカットを施したグラスを販売します。

販売期間： 2025 年 10 月 1 日（水）より

販売場所： ホテルショップ（地下 1 階）、メインバー「オールドインペリアルバー」（2 階）、
帝国ホテルオンラインショップ

価 格： インペリアル市松 青・緑／青・金赤 各 60,500 円

インペリアル桜 青／金赤 各 41,800 円

※桐箱入り

※消費税込



左：インペリアル桜 右：インペリアル市松

「インペリアル市松」は帝国ホテル 大阪をイメージして上部に市松模様をあしらいました。飲み物を注いだ際の映り込みは天神祭の夜空に咲く大輪の花火を思わせます。2 色被せのグラスを用いており、豊かなグラデーションを感じられます。

「インペリアル桜」は帝国ホテル 大阪の前を流れる大川のようなストライプのカットを側面に、また桜の名所にちなんで桜のカットを底面に施しました。日常的に使っていただきたいという思いから、フリーグラスをご用意しました。

どちらもレッドクリスタルガラス（金属酸化物含有量 24%）を使用しており、その高い透明度や光の反射率が天満切子の輝きを一層引き立てます。

メインバー「オールドインペリアルバー」（2 階）では、ご希望のお客様には、帝国ホテル 大阪オリジナルカットの「天満切子」ロックグラスでお飲み物を提供しています。グラスの中に浮かび上がるカッティング模様と乱反射する光の美しさをご体験いただけます。

お問い合わせ先

ホテルショップ TEL. (06) 6881-4878 (10:00～19:00)

◎天満切子とは

帝国ホテル 大阪の地元・天満はガラスと縁が深い地域です。大阪天満宮の正門脇に「ガラス発祥の地」の碑があるように、江戸時代、長崎のガラス商人 播磨屋久兵衛の指導の下、大阪天満宮近くでガラスの製造が行われていたといわれています。数十年前まではホテル近くの同心・与力町界限には多くのガラス工場があり、活気にあふれていたそうです。

2019年に開催された「G20 大阪サミット」では、国賓贈答品として「天満切子」が各国首脳へ贈答されました。

※写真は全てイメージです。

【ご参考】帝国ホテル 大阪について

帝国ホテル 大阪は、1890（明治 23）年に東京・日比谷に開業した帝国ホテルの歴史と伝統、おもてなしの精神を受け継ぎ、1996（平成 8）年 3 月に大阪・天満の地に開業いたしました。

周辺には、大阪市中心部を流れる水都・大阪を代表する川のひとつである大川に沿って桜並木が続く「毛馬桜之宮公園^{け ま さくらのみやこうえん}」や桜の通り抜けで知られる「造幣局」が位置し、春には満開に咲き誇る桜を、夏には日本三大祭りの 1 つに数えられる「大阪天満宮」の天神祭の奉納花火や大川を行き交う船渡御^{ふなとぎよ}を楽しんでいただけるなど、大阪の都心にありながらも四季折々の自然を感じられるホテルとして多くの皆さまに親しまれてまいりました。

