

NEWS RELEASE

30 つないでいく、
歩んでいく。
th Anniversary



帝国ホテル
大阪

2026年（令和8年）4月9日

帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄による 1日限りのイベントを帝国ホテル 大阪で初開催！ 「Osaka Terroir」～“杉本雄のテロワール”～

日時：2026年6月9日（火）昼の部 12:00～／夜の部 18:00～

店舗：フランス料理「レ セゾン」（23階）

料金：80,000円（サービス料・消費税込）



帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄

帝国ホテル 大阪は、開業 30 年を記念し『帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄』による大阪の食材を使用した 1 日限りのイベントを、2026 年 6 月 9 日（火）に昼の部・夜の部に分けて、フランス料理「レ セゾン」（23 階）で開催します。2025 年 4 月に帝国ホテル 第 3 代総料理長に就任して以来、杉本が帝国ホテル 大阪でイベントを開催するのは、今回が初めてとなります。

「Osaka Terroir」～“杉本雄のテロワール”～では、杉本自らが大阪各地の生産地へ足を運び、その土地の風土や作り手の想いに触れて厳選した大阪の食材を使用します。

杉本ならではの創造性と帝国ホテルが受け継いできたおもてなしの精神を込め、この日のために書き上げた 1 日限りの特別コースと、杉本とソムリエが感性を研ぎ澄ませてセレクトしたシャンパンやワインとのペアリングもお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

< 「Osaka Terroir」～“杉本雄のテロワール”～ 概要 >

日 程 : 2026 年 6 月 9 日（火）

時 間 : 昼の部 12:00～／夜の部 18:00～

場 所 : フランス料理「レ セゾン」（23 階）

料 金 : 80,000 円（サービス料・消費税込）

URL : <https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/restaurant/les-saisons/plan/osaka-terroir>

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

■ 帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄

2025 年 4 月に第 3 代総料理長に就任した杉本雄は、1999 年に料理人としてのキャリアを帝国ホテルでスタートした後、2004 年に退社して渡仏し、帰国までの 13 年間でフランスで過ごしています。フランスでは、ブルターニュのビストロを皮切りに、厨房だけでなくホールの接客サービスなどさまざまな経験を積みました。

1835 年創業の歴史あるホテル、ル・ムーリスでは、ヤニック・アレノ、アラン・デュカスという名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング(3 つ星)では責任者の役割を担いました。



【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 15 日に開業し、今年の 3 月で開業 30 年を迎えました。

「つないでいく、歩んでいく。」をスローガンに掲げ、2027 年 3 月末までをプロモーション期間とし、様々な企画をご用意してまいります。

