

2026 年（令和 8 年）7 月 9 日

帝国ホテル 東京 ウエディングメニューをリニューアル

総料理長 杉本 雄がおふたりのために完成させる特別な新コース

「Privilège（プリヴィレージュ）」が登場

2026 年 8 月 9 日（日）より販売開始

（提供開始：2027 年 3 月 1 日（月）より）



帝国ホテル総料理長 杉本 雄 が
おふたりのために完成させるコース「Privilège（プリヴィレージュ）」

帝国ホテル 東京は、婚礼商品「IMPERIAL WEDDINGS（インペリアル ウエディングス）」の料理をリニューアルし、8月9日（日）に開催するブライダルフェアにて発表、同日より販売を開始いたします。（2027年3月1日から提供開始）



帝国ホテルは、1890年（明治23年）の開業当時から結婚披露宴の会場としてご利用いただいております、1923年（大正12年）に現在のホテルウエディングの原型となったホテル館内で挙式と披露宴を行う「ホテルウエディング」のスタイルを日本で初めて考案して以来、時代にあわせた婚礼商品を提案してまいりました。

この度、婚礼料理のラインアップをリニューアルし、総料理長 杉本 雄 がおふたりのために作り上げた一品から始まる唯一無二のコース「Privilege（プリヴィレージュ）」を新設します。洗練されたフランス料理の技法を用いて、一皿一皿を繊細に仕立てました。その奥深い味わいを追求し、見た目の驚きや、食べ進めるごとに表情を変える味わいをご堪能いただけるコースをお届けいたします。

そのほかにも、帝国ホテルが大切に受け継いできた伝統メニューを揃えた「Héritage（エリタージュ）」や、植物性食品のみで構成し多様な価値観に寄り添う「Espoir（エスポワール）」など、従来の4種類から選択肢を広げ、全6種類のコースをご用意いたします。

尚、リニューアルした料理は、8月9日（日）に開催するブライダルフェアにて発表、販売を開始し、2027年3月1日（月）から提供を開始いたします。

概要は次の通りです。

ロウエディングメニュー リニューアル概要

開業時から続く伝統を重んじる一皿から、おふたりの価値観や感謝の気持ちを表現する一品まで、ゲストへの「おもてなし」を、6種類のコースで表現いたします。

※料金は消費税・サービス料別、ドリンク代別

■ Privilège（プリヴィレージュ）／33,000 円

今回新たに加わった、総料理長 杉本 雄 がおふたりのために完成させるコースです。帝国ホテルらしい正統さと、食材を余すことなく一皿に活かすサステナブルな感性が融合し、食べ進めるほどに味わいに変化する皿の中の表情をお楽しみいただけます。

●アミューズブーシュ「シェフからおふたりへの一品」

新郎新婦のために特別にお作りする一皿です。好きな食材や出身地、思い出の場所などを元に、杉本がおふたりらしい世界観を表現して完成させます。

※写真は一例です。



●前菜「蟹/キャヴィア 現代風アスピックゼリー」

鮮やかなグリーンベジタブルソースで」

蟹の身を、淡雪のような口どけのよいジュレで包み込んだ一品です。ジュレにも蟹のエキスを使用し、濃厚なキャヴィアとともに、フランス料理の技法により素材の美味しさが引き立てられた一品です。



●魚料理「オマール海老 深いコクと香りのナヴァラン※

口どけなめらかなムースリーヌと一緒に」

杉本ならではのサステナブルな視点で生み出したブルブランソースと、オマール海老の殻まで余すことなく使用しコク深い味わいを追求した伝統的なアメリカヌソースのマリアージュで、オマール海老の魅力をお楽しみいただけます。

※ナヴァラン・・・カブを使った煮込み料理



●肉料理「国産牛 ゆっくりじっくりと煮込んだ牛ホホ肉とサーロインのロースト

芳醇な赤ワインソース」

帝国ホテルの歴史の中で磨き上げられてきた「煮込み」の技法で仕上げた牛ホホ肉と、肉本来のおいしさをシンプルに味わうサーロインの「ロースト」。この二つの異なる魅力を、黒毛和牛サーロインの生ハムで包み込んだ、杉本の感性が光る一皿です。



●デセール「ティアラ ～45°～」

エリザベスⅡ世女王陛下即位70周年（2022年）を記念して考案したケーキを、婚礼料理のデザートとしてアレンジしました。ロイヤルウエディングに想いをはせた、華やかな一品です。



【感動的な「フランス料理との出会い」を】 第3代総料理長 杉本 雄

ウエディングメニューを召し上がるお客様は、新郎新婦の門出を祝うために集まったゲストです。フランス料理に親しみのある方から、普段あまり触れる機会の多くない方まで、どなたにも心から楽しんでもらいたいと考えております。

ゲストにとって感動的な「フランス料理との出会い」になってほしいという想いを込め、フランス料理の伝統的な技術と洗練された表現をベースに、見た目の驚きはもちろん、食べ進めるにつれて新たな表情に出会えるような仕掛けを随所に施しています。おふたりの晴れの佳き日が、大切なゲストの皆様との絆を深める時間になれば幸いです。



■杉本 雄 プロフィール

帝国ホテル総料理長兼東京料理長。1980年生まれ。1999年、帝国ホテルで料理人としてのキャリアをスタートした後、2004年に退社し渡仏。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で研鑽を積む。

2006年から、1835年創業のパリの老舗ホテル「ル・ムーリス」にて、名料理人ヤニック・アレノ、アラン・デュカス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）にて責任者の役割を担う。2014年以降、フランスとイギリスにある2つのレストランで総料理長を務めた後、帰国。2017年4月に帝国ホテルに再入社。宴会調理課のシェフを経て、2019年4月、東京料理長に。2025年4月より現職。

■ Héritage（エリタージュ）／28,000 円

「伝統のダブルコンソメスープ」や、「海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風」など、帝国ホテル伝統のメニューを詰め込んだコースです。帝国ホテルが大切に受け継いできたレシピで、ご列席のお客様をおもてなしいたします。

■ Amitiés（アミティエ）／22,000 円

おふたりの大切なゲストへ、親愛（アミティエ）を込めておもてなしするコースです。縁起の良い組み合わせである紅白の色味が特徴的な冷前菜や、ホワイトチョコレートのムースを指輪に見立てたデセールなど、真心のこもった料理でゲストのみなさまへの感謝の気持ちを表現いたします。

■ Unisson（ユニソン）／18,000 円

おふたりが夫婦として結ばれる晴れの日、ゲストと同じテーブルを囲み、喜びを分かち合い、絆をひとつに結んでいく。まるで美しい調和を奏でる「ユニソン」のように、心が響き合う時間をお届けするコースです。

■ Aube（オーブ）／15,000 円

おふたりの物語の始まりを祝福する「光」をイメージし、帝国ホテルで明るく彩ってほしいという想いを込めたコースです。黄色やピンクなど暖かな色彩の料理や、花を模して立体的に手絞りしたクリームで仕上げたデセールがテーブルを華やかに照らします。

■ Espoir（エスポワール）／22,000 円～

植物性食品のみで構成するヴィーガン仕様のコースです。フェアトレード食材の活用やTABLE FOR TWO プログラムへの参画を通じ、食を起源とした持続可能な未来への想いを込めました。おふたりの幸せに未来への希望（エスポワール）を託し、多様な価値観に寄り添いながら、新たな門出を彩ります。

※食材や料理内容は時季により変更いたします。

ロブライダルフェア「IMPERIAL WEDDINGS EXHIBITION」 概要

開催日時： 2026年8月9日（日）10:00～18:00 事前予約制

来館予約： 2026年7月9日（木）～

内 容： 試食会、料理展示、相談会、モデルルーム展示、衣裳展示、
チャペルコンサート、花嫁レッスン、ライティングショー、ほか

特 典： ご来館プチギフト、ご披露宴成約特典
（ご新郎ご新婦のご宿泊1室、1周年記念レストランご招待、他）

予約・お問い合わせ：

宴会予約課ウエディング担当 TEL：03-3539-8558

10：00～18：00 水曜日定休（祝日を除く）

■帝国ホテル 東京のウエディングコンセプト について

近年、個々人の選択を尊重する価値観の浸透とともに、結婚式の目的をこれまで以上に深く検討する新郎新婦が増え、スタイルも多様化してまいりました。

そこで、ホテルウエディング発祥の地でもある帝国ホテル 東京が、グランドホテルとして開業当時から変わらず提供し続けてきた価値を見つめ直し、結婚式という特別な一日をお手伝いするだけでなく、その後も続くおふたりの人生の幸せも願い、寄り添ってきたいという想いを込め、2024年度より、コンセプトを「このときを そして これからを Your Timeless Story with The Imperial」としています。