

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）3 月 17 日

2026 年春に開業する「帝国ホテル 京都」

帝国ホテル 京都 総支配人 坂田 玲子

帝国ホテル 京都 料理長 今城 浩二

2025 年 4 月 1 日付で就任

株式会社帝国ホテルは、2025 年 4 月 1 日付の人事異動で、現・プロジェクト推進部 京都開業準備室長 坂田玲子（さかた れいこ）を帝国ホテル 京都 総支配人に、現・大阪調理部 調理課長 今城浩二（いまじょう こうじ）を帝国ホテル 京都 料理長に任命いたしました。



京都・祇園にある国の登録有形文化財「弥栄会館」の一部を保存・活用し、その貴重なレガシーを継承しつつ、新たな息吹をもたらし未来に貢献することを目指す帝国ホテル 京都の総支配人と料理長がこのたび決定いたしました。

坂田玲子は、2003 年に株式会社帝国ホテルに入社。2020 年 東京営業部 宴会予約課長、2024 年 プロジェクト推進部 京都開業準備室長を経て、このたび帝国ホテル 京都 総支配人に就任いたします。長年にわたり、婚礼部門や会員顧客部門において、お客様の人生の節目や想いに寄り添い、ホテルの生涯顧客づくりに尽力してきました。

今城浩二は、1996 年に株式会社帝国ホテルに入社。2021 年 大阪調理部 調理課長を経て、このたび帝国ホテル 京都 料理長に就任いたします。2002 年から 1 年間フランスに留学し、パリ、シャモニー、モンペリエのミシュラン星付きレストランで研鑽を積んだほか、国際的なコンクールへの出場経験もあります。

坂田および今城の略歴は次の通りです。



帝国ホテル 京都 総支配人 坂田 玲子（さかた れいこ）

生年月日： 1981 年 1 月 18 日（44 歳）
出身地： 愛知県
学歴： 2003 年 3 月 東京女子大学 現代文化学部卒業
2024 年 3 月 慶應義塾大学大学院 経営管理研究科 修士課程修了
職歴： 2003 年 4 月 株式会社 帝国ホテル 入社
2018 年 4 月 人事部 人事課 副支配人
2020 年 4 月 東京 営業部 宴会予約課 課長
2024 年 12 月 プロジェクト推進部 京都開業準備室 室長（現任）
2025 年 4 月 帝国ホテル 京都 総支配人（就任）



帝国ホテル 京都 料理長 今城 浩二 (いまじょう こうじ)

生年月日： 1977 年 1 月 23 日 (48 歳)

出身地： 大阪府

学歴： 1996 年 3 月 辻学園調理技術専門学校卒業

職歴： 1996 年 4 月 株式会社 帝国ホテル 入社

2018 年 4 月 大阪 調理部 調理課

宴会調理 ホットセクション 副支配人

2019 年 4 月 大阪 調理部 調理課 宴会調理 支配人

2021 年 4 月 大阪 調理部 調理課 調理 支配人

2021 年 6 月 大阪 調理部 調理課 調理 課長 (現任)

2025 年 4 月 帝国ホテル 京都 料理長 (就任)

受賞歴： 2006 年 9 月 第 40 回ピエールテタンジェ (現 ル・テタンジェ)

国際料理賞コンクール・ジャポン 優勝

2015 年 10 月 第 2 回ひらまつ杯 (ボキューズ・ドール・ジャポン) 3 位