



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）6 月 3 日

“135” にちなんだ宴会プランや
レストランご利用者向けの音声ガイドツアーなど

開業 135 周年記念商品 第 4 弾を発売

- トーク & 狂言ディナーイベント「野村 萬斎の世界」
- 宴会プラン「開業 135 周年記念 謝恩カクテルブフェプラン」
- 「帝国ホテルの今と歴史を巡る音声ガイドツアー」
- 復刻スイーツ ～伝統の味～
- YUMI KATSURA 限定デザインドレスの試着予約開始



（左）野村 萬斎の世界

（右上）復刻スイーツ「レモンメレンゲパイ」

（右下）帝国ホテルの今と歴史を巡る音声ガイドツアー（イメージ）

株式会社帝国ホテルは、本年11月3日に開業135周年を迎えるにあたり、2024年11月3日から2026年3月31日までを開業135周年記念期間とし、帝国ホテル 東京にて、記念イベントの開催や記念商品の発売など、さまざまな活動を行っています。

この度、開業135周年記念企画の第4弾として、新たなイベントの開催や135周年ならではの宴会プランなどを発売いたします。

概要は次のとおりです。

□日比谷時間特別企画 ～HIBIYA RENAISSANCE～ 第3弾：トーク&狂言ディナーイベント「野村 萬斎の世界」

帝国ホテル開業135周年を記念し、エンターテインメント業界の第一線で活躍する方々をお招きするイベント「日比谷時間特別企画 ～HIBIYA RENAISSANCE～」。その第3弾として、狂言のみならず、映画や現代劇、テレビドラマなど幅広いジャンルで活躍する 野村萬斎が登場します。

映画制作の裏側や、さまざまな演出を考える過程など、ふだんは聞けない特別なトークを披露した後は、狂言「蝸牛（かぎゅう）」をご鑑賞いただきます。上演後には、帝国ホテル伝統のフランス料理ディナーをご堪能いただきます。



日 時： 2025年11月9日（日） ショー 18:00～／お食事 19:20～
出 演： お話 野村萬斎、 解説 内藤 連
狂言「蝸牛」 太郎冠者 野村 萬斎、主 飯田 豪、山伏 野村 裕基
会 場： 本館3階 富士の間
※お席は相席でご用意いたします。
料 金： お1人様 35,000円（消費税・サービス料込）
※お料理・お飲み物代を含みます。
予約開始： 2025年7月25日（金）10:00～
ご予約・お問い合わせ： 帝国ホテル 東京 宴会イベント係 TEL. 03-3504-1255
(10:00～17:00)

口開業 135 周年記念 謝恩カクテルブフェプラン

帝国ホテルの人気料理をカクテルブフェ(立食)でお楽しみいただく宴会プランです。開業 135 周年にちなみ、お 1 人様 13,500 円というお手頃な料金を設定しております。

このプラン限定で「伝統のポテトサラダ」「シェフのオリジナル干し豆腐」「信州風の山賊焼き」をはじめとした帝国ホテル 東京・大阪・上高地の各拠点の人気料理をご用意いたします。また、帝国ホテル 京都の開業(2026 年春予定)を記念した和スイーツもお楽しみいただけます。同窓会やご友人同士のお集まりなど、プライベートなご宴会に気軽にご利用いただけるプランです。

適用期間： 2026 年 3 月 31 日(火)まで

会場： 帝国ホテル 東京宴会場

ご利用時間： 2 時間

ご利用人数： 20 名様～100 名様

料金： お 1 人様 13,500 円(消費税・サービス料込)

フランス料理(冷たいお料理 5 品、温かいお料理 5 品、デザート)、
お飲み物 フリードリンク

(ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク)、
室料、基本音響照明(有線マイク 2 本)が含まれます。

URL：<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/banquet/plan/135-cocktail-buffet>



□帝国ホテルの今と歴史を巡る音声ガイドツアー ～開業から未来へ お客様ご自身で巡る歴史旅～

帝国ホテルには、長い歴史の中に多くの物語があります。そこで、レストランやバーラウンジをご利用いただくお客様にそれらを知っていただくきっかけになればと、135周年を機に音声ガイドツアーを企画いたしました。ガイドを通じて料理や空間をより深く味わえる内容となっており、当時に想いを馳せながら、特別なひとときをお楽しみいただけます。



マップ付きカード（表面）

販売期間： 販売中

ご利用対象： オールドインペリアルバー、インペリアルラウンジ アクア、
ランデブーラウンジ、ランデブーAWA

※お食事またはお飲物と一緒にご注文いただけます。

パークサイドダイナー、インペリアルバイキング サール、
インペリアルラウンジ アクア、ランデブーラウンジ

※伝統メニューと一緒にご注文いただけます。

料金： お一人様 1,100 円（消費税込）

※レストラン・バーラウンジでのご利用料金とあわせてお支払い
いただきます。

ご利用時間： 11:30～23:30（所要時間 20～30 分）

※店舗ご利用当日に限ります。

※販売時間は各店舗の営業時間に準じます。

※ご飲食前にガイドツアーをご利用になりたい場合は、
店舗にお申し付けください。

ご利用方法：

ご利用店舗でお渡しする二次元コードから専用ページにアクセスし、ツアーを開始します。お渡しする「マップ付きカード」を見ながら、中2階に設けた7カ所のポイントを巡っていただきます。伝統メニューの“シャリアピンステーキ”や帝国ホテル発祥の“バイキング”など、歴史、料理、館内装飾についての音声とテキスト説明を、お好きなタイミングでお楽しみください。

対応言語： 日本語 / 英語

※お客様ご自身のスマートフォンをご使用いただきます。

（ご利用に伴う通信費等はお客様のご負担となります。）

※スマートフォンの貸出・販売等は行っておりません。

※イヤホンのご利用をお願いします。



サイトイメージ

□復刻スイーツ ～伝統の味～

ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、2025年1月から1年間、ホテルで受け継がれる伝統のスイーツを復刻して販売しています。7月1日からの2か月間は「レモンメレンゲパイ」、9月1日からの2か月間は「サヴァラン」を販売いたします。

場 所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

● レモンメレンゲパイ

価 格 : 1,026 円 (消費税込)
販売期間 : 7月1日(火)～8月31日(日)
内 容 : サクサクとした食感のパイ生地に、甘酸っぱいレモンクリームとメレンゲを重ねた、爽やかな口当たりが特長のケーキです。お一人様用のサイズでご用意いたします。



● サヴァラン

価 格 : 1,566 円 (消費税込)
販売期間 : 9月1日(月)～10月31日(金)
内 容 : 芳醇なラム酒が香るシロップをたっぷりしみこませたブリオッシュの生地に、まろやかなバニラクリームと甘酸っぱいベリーを合わせ、彩り豊かなグラスデザートに仕立てました。



□ボンボン ショコラ「ウイスキー 厚岸」

厚岸蒸溜所と帝国ホテルのバーテンダーがコラボレーションした限定生産の帝国ホテル開業 135 周年記念ウイスキーを使用し、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が、約半年かけて創作した大人向けのショコラです。ウイスキーをスポンジ生地に染み込ませウイスキー風味のガナッシュで包み、艶とグラデーションが美しいビターチョコレートでコーティングしました。テイスティングで感じた「スモーキーな香りとピリピリとした余韻」をイメージし、黒胡椒を隠し味に加えることでウイスキーの味わいを引き立てました。見た目も味わいも市川の技術が光る逸品です。



場 所 : 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

価 格 : 4,104 円 (5 個入り、消費税込)

販売期間 : 2025 年 6 月 13 日 (金) ~ 11 月 30 日 (日)

※毎週金曜日に数量限定で販売、各週なくなり次第終了いたします。

開業 135 周年を記念したウエディングドレス
YUMI KATSURA 限定デザインドレスの試着予約を開始

開業 135 周年を記念し、帝国ホテル 東京で取り扱う 3 ブランドから各 1 着ずつ、限定デザインのレンタルウエディングドレスを発表いたします。その第 1 弾となる YUMI KATSURA にてご試着の予約を開始いたしました。



【ドレスについて】

帝国ホテルのクラシカルなイメージにあわせた、気品溢れる王道のマントトレーンのドレスです。マントトレーンのレースは数あるレースの中から厳選された限定のエンプロイダリーレース※を使用。デザイナーがレースのモチーフ柄をひとつひとつ切り抜き、帝国ホテル花嫁のために格調高く、華やかにそしてスタイルアップするように考えて柄置きして仕上げました。(YUMI KATSURA)

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/wedding/news/imp-news135yumikatsura>

エンプロイダリーレース※…透かし模様の刺しゅうが施されたレース

お問い合わせ先： 帝国ホテル 東京 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）