

【News Release】

報道関係者各位

2025年2月6日

**帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」  
帝国ホテル 東京本館で歴史・アート・建築・食が楽しめる！  
“大人の社会科見学”をテーマにした体験型プランの予約販売を開始  
～ANoTHER で取り扱う全国の逸品が使用されたスペシャルランチコースも提供～**

株式会社 帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL（アナザーインペリアルホテル）」は、雑誌「DIME」と共同開発した『DIME×ANoTHER IMPERIAL HOTEL コラボレーションレストランプラン』を2025年2月6日（木）より本モール限定で販売いたします。

本プランは、2031年度より建て替えが予定される帝国ホテル 東京本館を舞台に、歴史・アート・建築・食にスポットを当てた“大人の社会科見学”をテーマにした体験型商品です。2025年3月14日（金）、15日（土）の2日間限定、各日最大5名の少人数制プランとなります。



## ■“帝国ホテルのおもてなしの価値と驚き”を体験する

2024年11月3日に開業したオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」は、シェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとする経験豊かなスタッフがアンバサダーとなりセレクトした日本各地の逸品を、生産者やつくり手の想いとともて発信することで、帝国ホテルにしかできない新しい地域共創を目指し誕生しました。このメイド・イン・ジャパンのホテルの新たな取り組みに共鳴した雑誌「DIME」とともに、同誌と所縁の深い3名の有識者を迎え、オリジナル商品開発プロジェクトを立ち上げました。

今回ご協力をいただいたのは、ヒヤダインさん（音楽クリエイター）、鳥海高太郎さん（航空・旅行アナリスト）、山田 遊さん（method 代表・バイヤー）、安田典人さん（DIME 編集室長）の4名。2031年より建て替えが予定される帝国ホテル 東京内各所を巡り、さまざまなアイデアを出し合い、歴史・アート・建築・食にスポットを当てた少人数限定プランが完成しました。“大人の社会科見学”をテーマに、帝国ホテルの空間やアンバサダーとの交流を通して、新たな魅力をお届けする“ここにしかない”体験プランです。

## ■ 販売プラン概要

### 『DIME×ANoTHER IMPERIAL HOTEL コラボレーションレストランプラン』

開催日時：2025年3月14日（金）、15日（土） 11:00～14:00（予定） ※2日間限定

開催場所：帝国ホテル 東京 本館

販売価格（サービス料・消費税込）：お1人様 25,000円

販売数：各日最大5名 ※1名様より購入可能、複数名でご利用の場合は人数分お買い求めください

販売期間：2025年2月6日（木）より ※先着順に受け付けし、定員になり次第締め切り

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

商品 URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/imperialhotel-0376.html>

※プランができるまでのストーリーも上記 URL よりご確認ください。

## ■ 当日のスケジュール

### 11:00～ 集合

シャンパンバー「ランデブーAWA」（本館1階）にてお待ち合わせ。ホテルスタッフが案内人となり、帝国ホテルの歴史や正面ロビーを彩る芸術品の数々をご案内します。



### 11:30～ 数寄屋造りの茶室で点茶体験

食前に、帝国ホテルの茶室「東光庵」にて点茶をご体験いただきます。東光庵は100坪ほどの日本庭園に面しており、数寄屋造りで名高い建築家 村野藤吾氏設計の個性的な趣がある空間です。



・点茶サービス：約30分

## 12:10～ 肉の専門家 ブッチャーシェフ プレゼンテーション

ランチ会場でもある鉄板焼「嘉門」(本館 17 階)でお迎えするのは、帝国ホテルで取り扱われるすべての肉を管理する専門部署「ブッチャー」のシェフ。ANoTHER IMPERIAL HOTEL のアンバサダーも務めるシェフが、肉の熟成方法や見極め、切り方など、ホテルで提供される肉の秘密をご紹介します。



## 12:30～ 鉄板焼レストランでスペシャルランチ

本プランでしか味わえない特別なランチコース。コースには ANoTHER IMPERIAL HOTEL で販売中の商品も登場。生産者や作り手のストーリーとともに、食材や料理のさまざまな魅力をご紹介します“ライブコマースレストラン”です。アンバサダーを務めるソムリエがご用意するドリンクとともにご堪能いただけます。



### ・スペシャルランチコース：約 90 分

<コースメニュー>

くみあげ湯葉のミルフィーユ (京都・湯葉弥)

黒毛和牛サーロインの生ハムを添えた嘉門サラダ (宮崎・KIRISHIMA RANCH)

大きな椎茸 黒煌と列車食堂復刻ハンバーグの肉詰め (秋田・レンチナス奥羽伊勢、東京・ノムラ)

和牛フィレステーキ

季節のデザート

<ペアリングドリンク>

菊鹿シャルドネ樽熟成 2022 ANoTHER IMPERIAL HOTEL オリジナルラベル (熊本・菊鹿ワイナリー)

青鹿毛 41 (麦焼酎) (宮崎・柳田酒造)

淡路島レモンチェッコ (兵庫・平岡農園)

※ノンアルコール：オリジナルボトリングティーUTSUROI (静岡・IBUKI bottled tea) もご用意しております。

## 「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」とは

「もっとあなたを、驚かせたくて。」をコンセプトに、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーがセレクトした、日本の「良いもの、良いこと」を販売するオンラインモール。「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の4つのカテゴリーで、約40ブランドの商品を生産者や作り手のストーリーとともにご紹介いたします。

公式サイト：<https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram：[https://www.instagram.com/anotherimperialhotel\\_official](https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official)