

開業130周年記念 帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内

会員用提示



適用期間：2020年4月1日（水）～2020年9月30日（水）
オリンピック期間もご利用頂けます。除外日：催事期間中



インペリアルバイキング サール 本館17階

要予約

1958年8月1日、日本で初めて“バイキング”という食のスタイルが帝国ホテルに誕生しました。その伝統を今に受け継ぎ、ローストビーフ（ディナー）やポテトサラダなどの伝統料理はもちろん、ダイナミックなロースト料理、焼きたての香ばしいパイ料理などを、経験豊かなシェフがお客様の目の前で仕上げ、ご提供いたします。多彩なお料理をバイキング発祥の地でお楽しみください。



	ご利用時間		通常料金	特別料金
ランチ	①11:30～13:00 または ②13:30～15:00	平日	¥6,490	¥5,700
		土日祝日	¥7,260	¥6,800
ランチ 乾杯1ドリンク付 (ビール・白赤ワイン・ソフトドリンク)		平日	¥7,490	¥6,500
		土日祝日	¥8,260	¥7,600
ディナー	①17:30～ (土日祝日) 17:00～ ②18:00～ ③19:00～ ④20:00～ ご来店より120分	平日	¥9,240	¥7,900
		土日祝日	¥9,900	¥9,300
ディナー乾杯1ドリンク付 (ビール・白赤ワイン・ソフトドリンク)		平日	¥10,240	¥8,700
		土日祝日	¥10,900	¥10,100
ディナー フリードリンク付 (ビール・白赤ワイン・ソフトドリンク)		平日	¥13,200	¥10,000
		土日祝日	¥13,860	¥12,500

《メニュー例》

シーフードマリネ／コールドミート盛り合わせ／テリーヌ3種類の盛り合わせ／スモークサーモン
野菜のテリーヌ／帝国ホテル伝統のポテトサラダ／チーズの盛り合わせとドライフルーツ
本日のスープ／本日のパスタ／野菜たっぷりの伝統のビーフカレー／エスカルゴの香草クリームソース
牛フィレ肉のパイ包み焼き 赤ワインソース（ランチ）／ローストビーフ 西洋わさび添え（ディナー）

他、約40種類の料理

（※お食事内容にお食事後のコーヒー、又は紅茶が含まれます）

【ご予約・お問い合わせ】〒100-8558 東京都千代田区千代田1-1-1 本館17階
インペリアルバイキング サール TEL 03-3539-8187

* 消費税・サービス料込 * お子様の特別料金はございません。 * 食材の都合によりメニューが変わる場合がございますのでご了承ください。
* 10名様までご利用になれます。 * ご予約時に会員である旨を伝え、ご来店時に会員証を提示して下さい。

開業130周年記念 帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内

会員証提示

More Imperial
than ever
130th

適用期間：2020年4月1日(水)～2020年9月30日(水)
オリンピック期間もご利用頂けます。除外日：催事期間中



オールデイダイニング
パークサイドダイナー 本館1階

予約不要

ライフスタイルに合わせて様々な用途にご利用頂ける、オールデイダイニングです。
130周年記念の新プランを始め、人気のステーキコースやお好きなお料理を選べるコースなど、
パークサイドダイナーならではの多彩なプランをご用意いたしました。

新登場 開業130周年記念 ◇パンケーキキブリランチ

観劇前やお買い物前にぴったりの、充実の平日限定ランチです。

フレッシュオレンジジュース、伝統のパンケーキ、フレッシュベリー、
ナッツ&ハニー、グラノーラヨーグルト、ハーブティまたはコーヒー、紅茶

¥3,000(通常料金 ¥4,235) 平日 6:00～11:00



◇ダイナーステーキコース + ワンドリンク付

・スモークサーモンとポテトサラダ ・本日のスープ ・サーロインステーキ(US 180g)
・選べるデザート(5品) ・コーヒーまたは紅茶

¥5,900(通常料金 ¥9,909) 11:00～23:00

◇選べるランチ&ディナー

¥4,000(通常料金 ¥5,765～¥6,662)

★右記の①②③より一品ずつお選び頂けます。

◇選べるメイン&デザート

¥3,300(通常料金 ¥4,534～¥4,926)

★右記の②③より一品ずつお選び頂けます。

◇上記メニューに追加料金¥2,000で
フリースタイルドリンク(120分)をお付けすることができます。
(ビール・白ワイン・赤・ソフトドリンク)

※スパークリングワイン付フリースタイルドリンク +500円

11:00～23:00



【メニュー例】

◆前菜(5品)◆

シェフのおすすめオードブル / スモークサーモンとポテトサラダ
シーザーサラダ / 南仏風の煮込みのタルト仕立て

《+500円》
コブサラダ

◆メインディッシュ(9品)◆

帝国ホテル特製ビーフカレー / 野菜カレー
シーフードピラフ / 本日のシェフのおすすめ

《+500円》
ハンバーグステーキ / サーモンのポワレ
薄切り牛肉と茸の和風仕立て

《+1,000円》
サーロインステーキ /
牛網焼きとフォワグラの洋風丼

◆デザート(5種)◆

ケーキ各種 / プチパンケーキ各種
アイスクリーム / シャーベット / カスタードプリン

◆コーヒーまたは紅茶◆

◇カレーセット

¥2,900(通常料金 ¥3,960)

往年の女優が愛した帝国ホテル伝統のカレーをお楽しみ下さい。

帝国ホテル特製ビーフカレーまたは野菜カレー
+ コーヒーまたは紅茶

11:00～23:00



◇ケーキセット

¥1,500(通常料金 ¥1,815)

日替わりのケーキよりお好きなケーキ1品をお選び頂き、
コーヒー又は紅茶とともにお楽しみ頂きます。



【お問い合わせ】〒100-8558 東京都千代田区幸町1-1-1 本館1階
パークサイドダイナー TEL 03-3539-8046

* 消費税・サービス料込 * お子様の特別料金はございません。 * 食材の都合によりメニューが変わる場合がございますのでご了承ください。
* 10名様までご利用になれます。 * ご来店の際に会員である旨を伝え会員証を提示して下さい。

開業130周年記念 帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内 会員証提示



適用期間：2020年4月1日(水)～2020年9月30日(水)
オリンピック期間もご利用頂けます。除外日：催事期間中

THE RENDEZ-VOUS
LOUNGE

ランデブーラウンジ 本館1階

予約不要

都会的で落ち着いた雰囲気のリビーラウンジ。

1日を通してお楽しみ頂けるサンドイッチのセットや、午後のひとときにアフタヌーンティーなど、優雅なくつろぎの時間をお過ごしいただけます。

大切な方とのお待ち合わせやビジネス、ご歓談にも、ぜひご利用ください。

新登場 開業130周年記念 「サミヂ」タイム

帝国ホテルが開業した明治時代、日本に伝わったサンドイッチ。

当時、日本では「サミヂ」と呼ばれていたそうです。

130周年の伝統に培われた帝国ホテルの「サミヂ」を、
コーヒー、紅茶、ハーブティーなど15種類の豊富なお飲み物とともにお楽しみください。

¥3,300 (通常料金 ¥4,048～¥4,433)

◇ 「サミヂ」モーニング 9:00～

ミックスサンドイッチ + お飲み物



◇ 「サミヂ」タイム 11:00～23:00 (L.O.)

(お好きなサミヂをお選びください)

- ・ミックスサンドイッチ + お飲み物
- ・アメリカンクラブハウスサンドイッチ + お飲み物
- ・海老フライのサンドイッチ + お飲み物
- ・スモークサーモン&ポテトサンドイッチ + お飲み物



【お飲み物】

ブレンドコーヒー、エスプレッソ、カプチーノ、カフェ・オ・レ
紅茶(ダージリン、アッサム、アールグレイ、ウヴァ、ディンブラ、アップルティー)
ハーブティー各種(カモミール、サンテ、タンドレス、ボヌール、ママン)



アフタヌーンティー「和(なごみ)」

11:00～19:00 (L.O.)

日本ならではの食材を用いながら、
ひとつひとつ丁寧に仕上げた
和と洋の融合が織りなすアフタヌーンティーを
種類豊富なドリンクとともにお楽しみください。

¥3,900 (通常料金 ¥4,400)

★17:30以降はご予約も承っております。



【お問い合わせ】〒100-8558 東京都千代田区幸町1-1-1 本館1階ロビー
ランデブーラウンジ TEL 03-3539-8043

光り輝く帝国ホテルロビーの芸術品
約7,600個ものガラスブロックからつくられた
多田美波氏の大作「黎明」(通称「光の壁」)。

* 消費税・サービス料込 * お子様の特別料金はございません。 * 食材の都合によりメニューが変わる場合がございますのでご了承ください。
* 10名様までご利用になれます。 * ご来店の際に会員である旨を伝え会員証を提示して下さい。