

帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内

適用期間：2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火)

除外日：2019年12月21日(土)～25日(水)、12月31日(火)～2020年1月3日(金)、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

みゆき通りに面した明るく開放的な店内は、様々な用途にご利用頂けます。
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をご用意いたしました。

◇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 ¥9,579)
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 / 南仏野菜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
シーフードビラフ / 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井

◆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◆

◇選べるランチ&ディナー

¥4,000(通常料金 ¥5,545～¥6,442)

★右記の①②③より一品ずつお選び頂けます。

①

◇選べるメイン&デザート

¥3,300(通常料金 ¥4,369～¥4,761)

★右記の②③より一品ずつお選び頂けます。

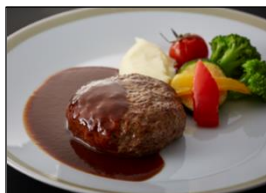
◇上記メニューに追加料金¥2,000で

フリードリンク(120分)をお付けすることができます。
(ビール・ワイン白赤・ソフトドリンク)

②

※スパークリングワイン付フリードリンク +500円

11:00～23:00



③

◇カレーセット

¥2,900(通常料金 ¥3,850)

往年の大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 ¥1,792)

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。



【予約不要・お問い合わせ】

〒100-8558 東京都千代田区千代田1-1-1 本館1階

パークサイドダイナー TEL 03-3539-8046

※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。

※上記料金は、消費税・サービス料込の金額でございます。

※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。



帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内

適用期間：2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火)

除外日：2019年12月21日(土)～25日(水)、12月31日(火)～2020年1月3日(金)、催事期間中

ディナーは2019年12月1日(日)～2020年1月3日(金)も除外



インペリアルバイキング サール 本館17階

要予約

日本で初めて“バイキング”という食のスタイルを生み出したブフェレストランです。

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～	平日	¥9,240	¥7,900
		土日祝日	¥9,900	¥9,300
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)	②18:00～ ③19:00～ ④20:00～ ご来店より120分	平日	¥13,200	¥10,000 ★追加料金1,000円でグラスシャンパン1杯をお付けできます。
		土日祝日	¥13,860	¥12,500 ★追加料金1,000円でグラスシャンパン1杯をお付けできます。

《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)

【お問い合わせ】

〒100-8558 東京都千代田区幸町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

※ご予約の際に会員である旨を伝え、当日レストランで会員証を提示して下さい。

※上記料金は、消費税・サービス料込の金額でございます。

※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、ご了承下さい。

※10名様までご利用になれます。

帝国ホテル東京 レストラン特別料金のご案内

適用期間：2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火)

除外日：2019年12月21日(土)～25日(水)、12月31日(火)～2020年1月3日(金)、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

ロビーにありながら、都会的で落ち着いた雰囲気の店内。
午後の優雅なひとときにアフタヌーンティーで、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ご歓談にも、ぜひご利用ください。

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。

光り輝く帝国ホテルロビーの芸術品

ランデブーラウンジにてお客さまをお迎えするのが、多田美波氏の大作「黎明」(通称「光の壁」)です。この作品は約7,600個ものガラスブロックから創られており、ロビーと調和しながら華やかさを演出しています。光の壁が広がる店内には、都内ホテルのロビーラウンジの中でも有数の座席数が設けられており、ゆったりとお過ごしいただける開放的な空間です。お買い物の合間のご休憩や、お待ち合わせ、またお打ち合わせといったビジネスシーンなど、用途に合わせてお使いください。



【予約不要・お問い合わせ】

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1 本館1階

ランデブーラウンジ TEL 03-3539-8045

※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。

※上記料金は、消費税・サービス料込の金額でございます。

※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。