



2022年（令和4年）11月16日

### 帝国ホテル 東京の2つのレストランが 「ミシュランガイド東京2023」で 一つ星に選出

フランス料理「レ セゾン」（本館中2階）

日本料理「帝国ホテル 寅黒」（タワー館地下1階）



帝国ホテル 寅黒

ミシュランガイド東京2023で一つ星に選出された  
フランス料理「レ セゾン」（左）と日本料理「帝国ホテル 寅黒」（右）

帝国ホテル 東京内のフランス料理「レ セゾン」および日本料理「帝国ホテル 寅黒」は、「ミシュランガイド東京 2023」において、“近くに訪れたら行く価値のある優れた料理”とされる一つ星に選出されました。



「レ セゾン」は、ミシュランガイド東京が初めて発表された2008年から16年連続で一つ星に選出されています。また、2021年11月に開店した「帝国ホテル 寅黒」は、開店からわずか1年での初獲得となりました。

レストランの概要は次の通りです。

### ●レ セゾン（本館中2階）

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/les\\_saisons/index.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/les_saisons/index.html)

シェフ ティエリー・ヴォワザン コメント

16年連続をしてこのように評価をいただき非常に光栄です。お客さまや関係者の皆さま、そして何よりも日々励んでいる家族のような仲間たちに心より感謝をしています。今後も皆さまのご期待に添えるよう精進してまいります。

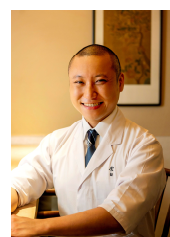


### ●帝国ホテル 寅黒（タワー館地下1階）

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperialhotel\\_torakuro/index.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/imperialhotel_torakuro/index.html)

調理責任者 鷹見将志 コメント

このような評価をいただけたことに感謝いたします。この評価は帝国ホテル 寅黒に関わってくださっている皆さまのおかげです。これからも慢心することなく、より一層気を引き締めて、お客さまに最高のひとときをお過ごしいただけるよう、これからもスタッフとともに励んでまいります。



### 【ご参考】

ミシュランガイド公式ウェブサイト <https://guide.michelin.com/jp/ja>