

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2026年（令和8年）2月25日

3月5日「帝国ホテル 京都」開業を記念して開催

京都フェア

期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）

本館1階	ホテルショップ「ガルガンチュワ」
本館中2階	バー「オールドインペリアルバー」
本館地下1階	日本料理「帝国ホテル 寅黒」
本館1階	シャンパンバー「The Rendez-Vous AWA」



（左上）ガルガンチュワ「舞」

（右上）オールドインペリアルバー「ウイスキーフライト」

（左下）帝国ホテル 寅黒「澤屋まつもと 守破離 Ultra」

（右下）The Rendez-Vous AWA 「月の桂 祝米純米大吟醸 にごり酒」と
「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」のマリアージュ

帝国ホテル 東京は、本年 3 月 5 日の「帝国ホテル 京都」の開業を記念した企画として、京都の食材を使用した商品の販売や銘酒をお楽しみいただく「京都フェア」を、3 月 1 日（日）から 4 月 30 日（木）まで、ホテルショップと館内レストラン・バー 3 店舗にて開催いたします。



ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、京都産の野菜や抹茶を使用したペストリー、ベーカリー、惣菜の新作を各 1 点ずつ販売いたします。

「オールドインペリアルバー」では希少なウイスキー 3 種の飲み比べセット、「帝国ホテル 寅黒」では京都市伏見区にある松本酒造の日本酒「澤屋まつもと 守破離 Ultra」、「The Rendez-Vous AWA」では、京都・伏見で創業 350 周年を迎えた増田徳兵衛商店の日本酒と、ぎんぎ空也 5 代目 山口彦之氏と帝国ホテル第 3 代総料理長 杉本雄のコラボレーションスイーツとのペアリングセットを、それぞれご提供いたします。

< 帝国ホテル 京都 >

2026 年 3 月 5 日（木）開業。

祇園ならではの「非日常」の世界観と、帝国ホテルが考える「寛ぎ」を共存させ、京都、日本各地、世界から訪れるゲストとともに本物の文化と最も優れたサービスと商品を追求していく、新しい時代を担うスモールラグジュアリーホテルです。国の登録有形文化財である弥栄会館の建築意匠を受け継ぎながら、歴史的景観と調和するホテルとして、京都・祇園の文化や風情と響き合う滞在体験を提供いたします。



<https://www.imperialhotel.co.jp/kyoto>

概要は次の通りです。

■「京都フェア」概要

- 期 間 : 3月1日(日)～4月30日(木)
場 所 : ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)
バー「オールドインペリアルバー」(本館中2階)
日本料理「帝国ホテル 寅黒」(本館地下1階)
シャンパンバー「The Rendez-Vous AWA」(本館1階)
U R L : <https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/special/kyoto-fair>

□ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)

- 営業時間 : 8:00～20:00 ※ペストリー・ベーカリー・惣菜は11:00～19:00
※価格は消費税込

●舞 1,566円

黒糖とほうじ茶のビスキュイに、胡麻の風味豊かなバタークリームと、滑らかな口どけのほうじ茶のガナッシュ、求肥、香ばしい胡麻のプラリネを重ね、京都産抹茶を吹き付けたチョコレートや金箔入りチョコレート、丹波産黒豆をトッピングした和素材のケーキです。素材が織りなす香りと、もっちりとした求肥の食感を一度に楽しめます。



●MATCHA 972円

京都産抹茶を使用した濃厚な抹茶テリーヌを、幾層にも重ねたバターの風味が豊かなブリオッシュ生地で包み、毬のようなかわいらしい見た目に仕上げました。抹茶の芳醇な香りと上品な甘味をお楽しみいただける一品です。



●ビーフシチュー 京都産野菜、ヌードル添え 3,240円

帝国ホテル伝統のデミグラスソースでじっくり煮込んだビーフシチューに、万願寺とうがらしや九条ねぎ、金時人参などの京都産野菜をそれぞれの味わいが引き立つよう適した方法で調理し、ヌードルを添えてご提供いたします。

※食材の仕入れ状況により、予告なく終了になる場合がございます。



□バー「オールドインペリアルバー」(本館中 2 階)

提供時間 : 11:30~24:00 (ラストオーダー 23:30)

●ウイスキーフライト 10,000 円 (15ml×3 種)

京都の南西・天王山の麓の蒸溜所で作られた「山崎 12 年」と「山崎 18 年」、京都の老舗酒造メーカー・黄桜が伏見の名水で作る「丹波」の 3 種の飲み比べをお楽しみいただけます。

※料金はサービス料・消費税込

※期間中 20 セット限定



山崎 12 年 : 繊細で上品なテイストの日本を代表するシングルモルトウイスキー。桃や柑橘系のフルーティーな香りとバニラのような甘さ、深い余韻が特徴です。

山崎 18 年 : 酒齢 18 年以上のスパニッシュオーク樽熟成原酒を中心に、じっくりと後熟したフルボディタイプ。濃厚なドライフルーツの甘味と深みのある熟成感をご堪能いただけます。

黄桜「丹波」: ジャパニーズオークとして世界中から注目を集める「ミズナラ」の樽で後熟したシングルモルト「丹波」の第 5 弾。青リンゴや柑橘を思わせる甘くフルーティーなアロマに、ミズナラ由来の香木やスパイスが落ち着いた輪郭を与えます。穏やかで柔らかい味わいです。

□日本料理「帝国ホテル 寅黒」(本館地下 1 階)

提供期間 : 3 月 3 日 (火) より、無くなり次第終了。

提供時間 : 17:00~23:00 (最終入店 20:30)

●澤屋まつもと 守破離 Ultra 4,050 円 (一合 180ml)

「澤屋まつもと 守破離 Ultra」は、京都・松本酒造の哲学「守破離」を体現する一本です。酒米の王者として知られる兵庫県東条地域の中でも、最上位とされる「上東条」の契約栽培田で収穫された山田錦のみを贅沢に使用し、京都の清らかな水と融合することで透明感に満ちた爽やかな味わいが生まれています。京都の伝統と至高の産地が共鳴する、瑞々しくも奥深い一献をお楽しみいただけます。

※料金はサービス料・消費税込



□シャンパンバー「The Rendez-Vous AWA」(本館1階)

提供時間 : 17:00~22:30 (ラストオーダー 22:00)

●増田徳兵衛商店「月の桂 祝米純米大吟醸 にごり酒」と 「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」のマリアージュ お一人様 5,500 円 (2名様よりご注文可能)

京都・伏見で創業 350 周年を迎えた増田徳兵衛商店の「月の桂 祝米純米大吟醸 にごり酒」と、ぎんざ空也 5 代目山口彦之氏と帝国ホテル第 3 代総料理長 杉本 雄のコラボレーションで誕生した「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」とのマリアージュセット。

「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」は、オンラインモール「ANOTHER IMPERIAL HOTEL」で一番人気の商品で、山口氏監修の最中と粒あんに、杉本考案のバター香るマドレーヌをあわせた、日仏の伝統菓子が融合した新感覚スイーツです。

杉本おすすめのこのマリアージュ。同じ“米”から作られる、「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」の程よい甘味と、スパークリング日本酒のコクと風味が相性抜群です。



※「月の桂 祝米純米大吟醸 にごり酒」1 本 (200ml) と「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」2 個のセット。

※料金はサービス料・消費税込

※上記以外にも、ソムリエ厳選の 3 種類より選べる“泡”(シャンパーニュ、スパークリング日本酒、ノンアルコールスパークリング) とのマリアージュをご用意しております。

(お一人様 4,000 円~)

<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、日本全国各地の「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、97 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しています。

同モールでも京都の商品を多数販売しており、帝国ホテル 京都開業にあわせて新商品も発売いたします。

<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-kyoto.html>

ANOTHER
IMPERIAL HOTEL

