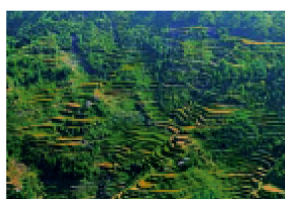
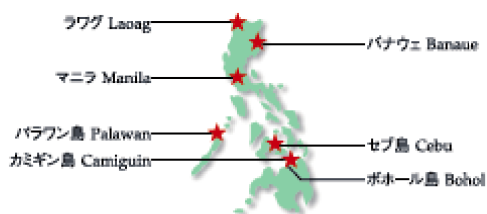
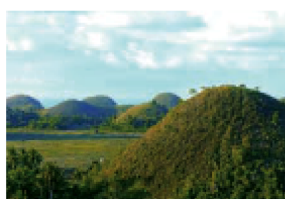


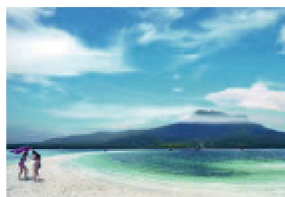
Philippine Destinations



Banaue/Rice Terraces
バナウエ/ライステラス



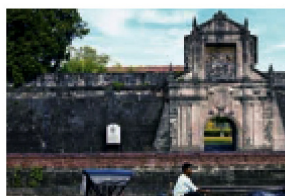
Bohol/Chocolate Hills
ボホール島/チョコレートヒル



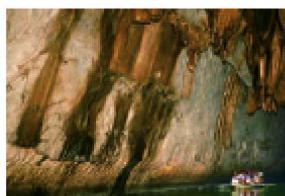
Camiguin/White Island
カミギン島/ホワイトアイランド



Laoag/St. Augustine Church
ラワグ/サンアグスチン教会



Manila/Fort Santiago
マニラ/サンチャゴ要塞



Palawan/Underground River
パラワン島/アンダーグラウンドリバー



IMPERIAL HOTEL
TOKYO

1-1, Uchisaiwaicho 1-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8558, Japan
TEL: 81-3-3504-1111 FAX: 81-3-3581-9146
<http://www.imperialhotel.co.jp>



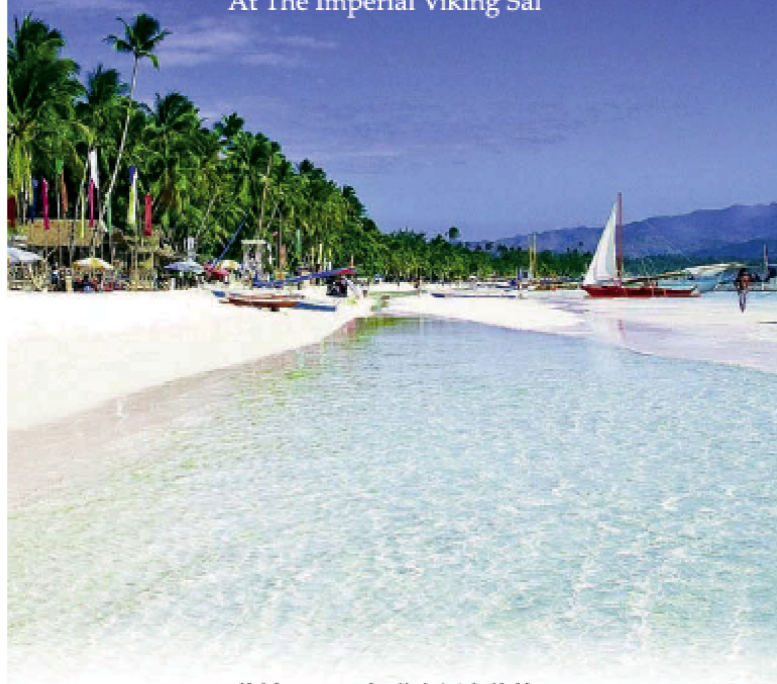
Philippine Food Fair フィリピンフードフェア

2011年9月26日(月)～10月2日(日)

インペリアルバイキング サール(本館17階)

Monday, September 26th - Sunday, October 2nd, 2011

At The Imperial Viking Sal



後援：フィリピン共和国大使館
日本アセアンセンター

Supported by
The Embassy of the Republic of the Philippines
ASEAN JAPAN CENTRE

フィリピンフードフェア

Philippine Food Fair

フィリピンより、国際的な舞台で活躍するシェフたちを迎え、お届けする7日間。インペリアルバイキング サールの人気メニューとともに、シェフたちの饗宴をお楽しみください。

Enjoy seven full days of appealing and sumptuous dishes from the fabulous Philippines - created for your temptation as a special addition to the buffet tables in our inviting Imperial Viking Sal by a team of immensely talented culiniers from this most alluring of tropical archipelagos!

5名のシェフが来日し、本場の味をお届けします。

フィリピン料理の代表的なレストラン「Via Mare」にてレストランおよびケータリング部門のトップとして、国際会議や万国博覧会などでも経験が豊富なGlenda Barretto氏をはじめ、マニラの人気レストラン「9501」のシェフMyrna Segismundo氏、パティシエのJessie Sincioco氏など計5名のシェフが腕をふるいます。

Let us offer you a refreshing interlude of epicurean diversions, produced just for us by Philippine seafood specialist and Via Mare international hostess Glenda Barretto, her colleague Myrna Segismundo of Manila's stellar 9501 Restaurant, accomplished patissier Jessie Sincioco of Manila's acclaimed Le Souffle' restaurant and other luminaries from the alluring world of Philippine dining. An irresistible palette of tastes and flavors entirely unique to the Asia Pacific region, and well worth exploring at your leisure. Join us!

Glenda Barretto



Myrna Segismundo



Jessie Sincioco



インペリアルバイキング サール The Imperial Viking Sal

■ 時間 ランチ 午前11:30~午後2:30
ディナー 午後5:30~9:30(土日祝日は午後5:00~)

■ 料金	平日		土日祝	
	◆ランチ	大人 5,300円 小人 3,200円	◆ランチ	大人 5,800円 小人 3,500円
◆ディナー	大人 7,900円 小人 4,800円	◆ディナー	大人 8,400円 小人 5,100円	

※小人(4歳~12歳) ※消費税込・サービス料別。

■ Service : Luncheon : 11:30 a.m. - 2:30 p.m.
Dinner : 5:30 p.m. - 9:30 p.m.
Weekends and National Holidays from 5:00 p.m.

■ Per Person : Weekdays
Luncheon ¥ 5,300 (children ¥ 3,200)
Dinner ¥ 7,900 (children ¥ 4,800)
Weekends and National Holidays
Luncheon ¥ 5,800 (children ¥ 3,500)
Dinner ¥ 8,400 (children ¥ 5,100)

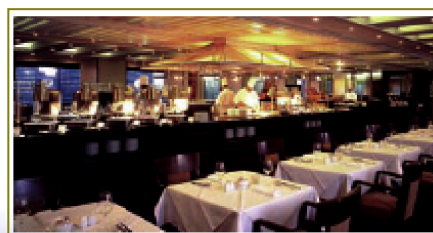
*children(4-12years old)

* Inclusive of Tax. A 10% service charge will be added to your bill.

フィリピン国籍のお客さまは上記料金より10%ご優待いたします。

ご予約時に優待をご利用の旨お申し出の上、当日、係へパスポート、在留証明書など国籍のわかるものをご呈示ください。

Philippine nationals are most cordially invited to enjoy the buffets at ten percent off normal charges.
(Kindly indicate your Philippine nationality when reserving and bring your passport or other ID with photo to quality.)



ご予約・お問い合わせ先 Reservations :
インペリアルバイキング サール The Imperial Viking Sal
(03) 3539-8187

