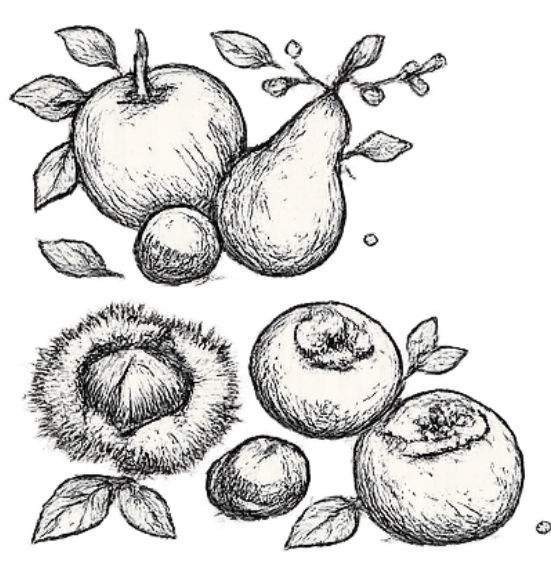




Local食Rock

Dispatches from Seoul's Autumn Table

Live Local, Taste Seoul



올 가을, 서울에는 달콤한 사건이 발생했습니다.

갓 수확한 밤과 사과, 그리고 옥수수가 호텔 주방을 점령했다는 소식입니다.

셰프들은 이를 그냥 지나치지 않았고, 계절의 풍미를 한 접시에 담아냈습니다.

PERFECT
DINING
PLAN

첫 번째 생일,
가장 완벽한 식탁에서.

뷔페 패밀리와 함께 아이의 첫 생일을 더욱 특별하게 준비해 보세요.

인원에 맞춘 다양한 패키지와 호텔만의 세심한 서비스가 소중한 하루를 완성합니다.

Grand Opening Special
- 최대 35% 할인

오픈 특가 | 190만 원부터
예약기간 | - 2026.12.31
문의 | 뷔페 패밀리아
02-3440-8090

Editor's Note
“돌잔치는 하루지만,
사진은 평생 남습니다.”

나에게 가장 잘
어울리는 컬러를
찾아보세요.

그랜드 머큐어 임페리얼 팰리스 서울 강남이 객실 1박과 퍼스널 컬러 키트로 나만의 컬러를 발견하는 'Find Your Personal Color' 패키지를 선보입니다. 여행의 추억과 함께 자신에게 가장 잘 어울리는 색을 찾아보는 특별한 경험을 제안합니다.

투숙 | 2026.08.18 - 10.31
가격 | 28만 5천원부터
문의 | 02-3440-8010

골든 티켓의 주인공이
탄생했습니다.

행운의 골든 티켓은 단 한 사람의 주인공을 찾아갔습니다.

그렇다면 다음 골든 티켓은
언제 등장할까요?

정답은 아무도 모릅니다.

뜻밖의 행운을 놓치고 싶지 않다면, 호텔 홈페이지를 자주 확인해주세요.



LOCAL食ROCK
Hint

행운은 언제나
예고 없이
찾아옵니다.



BREAKING FLAVOR

올가을, 가장 먼저 도착한 건 ‘햇밤’이었습니다.

충청도에서 갓 수확한 햇밤이 호텔 주방에 무사히 입고됐다는 소식입니다. 셰프들은 밤 본연의 은은한 단맛을 가장 맛있게 담아내기 위해 수차례 테스트를 이어갔으며, 덕분에 올가을 디저트와 메인 요리 곳곳에서 계절의 깊은 풍미를 만날 수 있을 예정입니다.

LOCAL食ROCK 취재 결과, 이번 시즌 가장 분주한 곳은 주방이었다고 합니다.

Chef's Note

by 장윤수 총괄셰프

“이번 시즌에는 화려함보다
계절 본연의 맛에 집중해 보세요.

가장 좋은 식재료는 가장 좋은 계절에
만날 때 더욱 빛을 발합니다.”

일식 - 가을 제철 식자재를 활용한 7가지 고바찌
섹션 ★★★★★

셰프들이 가장 오랫동안 고민한 메뉴. 가을 제철 식재료 본연의 맛과 풍미를 한 입 크기로 다채롭게 즐기는 7가지 일식 정갈한 요리입니다.

중식 - 트러플 허니 크림새우 ★★★★★

바삭하게 튀겨낸 새우에 달콤한 꿀과 고급스러운 트러플이 어우러진 중식요리입니다.



한식 - 가을 버섯 선 ★★★★★

향긋한 가을 표고버섯 속에 다진 소고기를 채워 찌낸 품격 있는 한식 버섯요리입니다.

그릴 - 수비드 우대갈비 ★★★★★

12시간 이상 수비드 공법으로 정성껏 익혀 부드러운 육질과 풍부한 육즙을 자랑하는 프리미엄 우대 갈비입니다.

가을 디저트 섹션 ★★★★★

담백하고 고소한 밤마롱 슈 디저트, 팡콩 베이스의 미니 케이크, 꾸덕한 초코 가또 케이크 까지. 소문난 디저트 맛집에 가을이 찾아왔습니다.

HOTEL BULLETIN

170개의 따뜻한 마음이
모였습니다.

지난 7월, 호텔은 아름다운 가게에 약 170여 점의 물품을 기부했습니다. 판매 수익금 240만 원은 지역사회 지원을 위해 전달되었으며, 가장 많은 기부에 참여한 더 바 김라는 지배인이 이번 달의 기부왕으로 선정됐습니다.

Editor's Note
“좋은 물건은 새로운 주인을
만나고, 좋은 마음은 더 많은
사람에게 이어집니다.”

Happy 37th
Anniversary!

9월 18일은 호텔의 개관 기념일입니다. 1989년 아미가 호텔로 문을 연 이래, 올해로 37주년을 맞이했습니다. Grand Mercure Imperial Palace Seoul Gangnam으로 새롭게 출발한 지도 어느덧 2년. 저희 호텔을 방문해 주시고 아껴주시는 모든 분들께 진심 어린 감사의 마음을 전합니다.

Club Imperial
Lounge,
A New Chapter



9월, 클럽 임페리얼 라운지가 한층 새로워졌습니다. 더욱 풍성해진 푸드 셀렉션과 나전 칠기함에 담아 선보이는 시그니처 디저트, 그리고 베테랑 호텔리어의 세심한 서비스까지. 한층 품격 있는 라운지 서비스를 경험해 보시기 바랍니다.

Editor's Pick
“천천히 머물수록 더 많은
매력을 발견할 수 있는
공간입니다.”

EDITOR'S DESK
by Marketing & Communications
광고 및 제휴 문의
02-3440-8061 / 8077

TASTE FORECAST

가을, 더 든든하고 더 풍성한 한 끼가 찾아왔습니다.

이번 가을 카페 델마르의 식탁이 한층 풍성해졌습니다. 더블 패티 위로 부드럽게 흘러내리는 치즈 풍두를 더한 햄버거 세트와, 랍스터의 풍부한 향미에 은은한 매콤함을 더한 랍스터 피자가 새롭게 합류했습니다. 천고마비의 계절, 고급스럽고 풍성한 한끼를 즐겨보세요. 올가을, 가장 만족스러운 선택이 되어줄 메뉴입니다.

Editor's Note

“오늘의 선택이 고민된다면, 커플이라면 치즈 풍두 햄버거를, 여럿이 함께라면 랍스터 피자를 추천합니다.”

이번 가을은 ‘고소함’이 우세

더 바 미식 예보에 따르면 올가을의 주인공은 옥수수과 고구마입니다. 달콤함은 한층 차분해지고, 깊고 고소한 풍미가 미식 트렌드를 이끌 것으로 전망됩니다.

더 바는 이러한 계절의 흐름을 담아 가을 대표 구황작물을 현대적인 시그니처 칵테일로 재해석했습니다. 실제 말린 고구마와 통옥수수를 활용한 가니쉬와 플레이팅으로 한눈에 가을을 느낄 수 있도록 구성했으며, 계절의 식재료와 스토리, 비주얼을 하나의 경험으로 완성했습니다.



올가을 한정으로 선보이는 ‘옥수수(OKSUSU)’는 한국적인 디저트 감성을 담은 부드럽고 고소한 스타일의 칵테일이며, ‘고구마(Sweet Potato)’는 국내산 고구마 소주 ‘려’를 베이스로 곡물의 은은한 향과 깊은 풍미를 살린 시즌 한정 메뉴입니다.

Forecast Summary

Taste Index ★★★★★

Sweetness ▼

Nutty Flavor ▲▲▲

Limited Edition September - November

BEHIND THE DESSERT

“좋은 디저트는 첫 한입보다 첫인상에서 시작됩니다.”

카페 델마르의 디저트를 책임지고 있는 유상욱 셰프는 디저트를 단순한 디저트가 아닌, ‘티타임 전체를 완성하는 경험’이라고 말합니다.

그는 플레이팅을 할 때 가장 먼저 색깔과 균형을 고민합니다. 접시를 마주하는 첫 순간부터 고객이 계절을 느끼고, 오랫동안 기억에 남을 한 장면을 만드는 것이 가장 중요한 역할이라고 설명합니다.

이번 시즌 하이터는 각 디저트의 개성을 살리는 동시에, 하나의 세트 안에서 맛과 색깔이 자연스럽게 이어지도록 완성했습니다. 한 가지 디저트에 머무르기보다 티타임 전체가 하나의 장면으로 기억될 수 있도록 균형과 흐름을 세심하게 담았습니다.

유 셰프는 “계절의 매력을 담은 디저트가 고객들에게 오래도록 기억될 특별한 순간이 되길 바랍니다.”라고 전했습니다.

올가을 가장 달콤한 소식은 델마르와 함께 찾아옵니다.

카페 델마르가 가을의 풍경을 담은 ‘Autumn Harvest High Tea’를 선보입니다. 밤, 사과, 얼그레이 등 제철 식재료를 활용한 디저트와 세이버리는 계절 본연의 풍미를 한층 깊이 있게 담아냈으며, 따뜻한 브라운과 골드 컬러의 플레이팅으로 가을의 정취를 더했습니다. 오직 9월과 10월, 두 달 동안만 만날 수 있는 시즌 한정 메뉴인 만큼 올가을 가장 먼저 예약하고 이용하세요.

LOCAL 食ROCK Tip

오후의 햇살이 가장 아름다운 시간에 방문해 보세요. 가을은 따뜻한 차 한 잔과 가장 잘 어울립니다.

COMING SOON

강남에 새로운 오마카세의 이야기가 시작됩니다.

조용히 입소문을 타고 있는 오마카세 전문 레스토랑 ‘스시21’이 오픈을 앞두고 있습니다. 전통의 깊이와 현대적인 감각을 담은 공간에서, 서울 도심 속 작은 일본 여행을 떠날 준비를 마쳤다는 소식입니다.

현지의 정통, 서울의 감각

일본 프리미엄 품종인 고시히카리 쌀과 엄선된 제철 식재료를 사용하고, 특급호텔 15년 경력의 장인 무라카미 상의 셰프의 노하우로 오마카세를 한국의 미식 감각으로 재해석했습니다.

한 점에 담은 정성과 계절

오마카세는 단순한 코스 요리가 아니라 전문 셰프가 계절과 식재료를 가장 맛있는 순간으로 완성하는 한 편의 이야기입니다. 스시21은 매 계절 달라지는 재료와 섬세한 손길로, 한 점 한 점에 최고의 순간을 담아낼 예정입니다.

LOCAL 食ROCK REVIEW

올가을 가장 기대되는 새로운 미식 여행지. 자세한 오픈 일정은 호텔 홈페이지를 통해 가장 먼저 만나보실 수 있습니다.

NOTICE

임피리얼 멤버십 절찬 가입 중

한 번의 선택으로 더욱 풍성한 호텔 라이프를 경험해 보세요.

구매 금액 대비 최대 3배 상당의 혜택

객실 · 레스토랑 · 부대시설 다양한 특전 제공

가입은 각 레스토랑 및 업장 직원에게 문의하시면 자세히 안내해 드립니다.

그랜드 머큐어
임피리얼 팰리스
서울 강남의 더
많은 소식을
확인해 보세요.



인스타그램



홈페이지

FEATURE STORY

호텔을 마시는 새로운 방법이 탄생했습니다.

더 바는 호텔의 공간과 브랜드를 담아낸 시그니처 칵테일 컬렉션을 선보입니다.

이번 컬렉션은 레스토랑과 라운지, 바, 그리고 호텔의 공식 마스크트까지 각 공간의 개성과 스토리를 한 잔의 칵테일로 재해석한 프로젝트입니다. 패밀리아의 신선한 미식, 카페 델마르의 여유로운 티타임, 천산의 퍼포먼스, 더 바의 클래식한 감성. 팰리콤의 유쾌한 브랜드 스토리를 각각의 시그니처 칵테일에 담아냈습니다.

컬렉션의 마지막은 ‘G.M.I.P’입니다. 전설 속 황금도시에서 영감을 받아 식욕 금박과 보물상자 속 금괴 초콜릿으로 럭셔리한 경험을 완성한, 그랜드 머큐어 임피리얼 팰리스 서울 강남만의 대표 시그니처 칵테일입니다.



정성과 품격을 담은 특별한 선물



천고마비

가을의 향을 담은 자연송이 코스

짧은 계절에만 만날 수 있는 귀한 자연 송이의 깊고 섬세한 향을 천산만의 감각으로 풀어냈습니다.

제철 자연송이와 엄선된 식재료가 조화롭게 어우러지는 특별한 코스를 통해 가을이 선사하는 가장 깊은 풍미를 경험해 보세요.

2026.09.01 - 11.30
18만원 (2인 이상 주문 가능)

명절 LA갈비 세트 (2kg)

그랜드 머큐어 임피리얼 팰리스 서울 강남의 정성과 노하우로 완성된 특제 양념 LA갈비 세트
가격 | 16만원

시그니처 티 트레이 세트 (4가지 색상)

호텔 하이터 세트에 사용되는 우아한 디자인의 시그니처 티 트레이. 핑크, 옐로우, 민트, 블루 총 4가지 색상으로 선보입니다.
가격 | 32만원

천산 홀 전용 런치 코스

평일 점심에만 만날 수 있는 천산의 홀 전용 런치 코스를 선보입니다.

대게살 스프를 시작으로 경식 유산슬과 전가복 등 다양한 메뉴 중 원하는 요리 두 가지와 식사 한 가지를 취향에 따라 선택할 수 있으며 마지막 디저트까지 여유롭게 즐길 수 있도록 구성했습니다.

주중 점심한정판매(주말 및 공휴일 제외)
8만 8천원 (2인 이상 주문 가능)

문 의 | 중식당 천산 02-3440-8141



문 의 | 카페 델마르 02-3440-8123