

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2018 年(平成 30 年) 5 月 14 日

帝国ホテル 大阪 初の「福寿園」とのコラボレーション
福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ
～ 抹茶とほうじ茶の薫香 ～

期 間 : 2018 年 6 月 9 日(土)～9 月 8 日(土)
場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)
料 金 : 大人 4,800 円、お子さま(4～12 歳)2,400 円

【予約受付 5 月 16 日(水) 10:00 より】



福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ ～ 抹茶とほうじ茶の薫香 ～

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、春にご好評いただいた「苺スイーツブフェ」に続く夏のスイーツブフェとして、「福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ～抹茶とほうじ茶の薫香～」を6月9日（土）～9月8日（土）に期間限定で開催します。



今夏の「福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ ～抹茶とほうじ茶の薫香～」では、日本伝統の「茶の心」を受け継ぐ、創業寛政二年「福寿園」と初めてコラボレーションし、香り高い茶葉を用いて、抹茶ブッセやほうじ茶のゼリー、抹茶モンブラン、抹茶ティラミス、抹茶やほうじ茶のソフトクリームなど、様々なスイーツをご用意しました。お茶を用いた全てのメニューに、「福寿園」の茶葉を使用しています。

また、ソフトクリームのトッピングには、定番のチョコレートソースのほか、抹茶、てん茶、煎茶などの茶葉や岩塩、昆布といった新感覚でお楽しみいただけるアイテムや、女性からの注目が高い色鮮やかで丸くて可愛らしい「おいり（※）」もをご用意しました。人気のクレミアをはじめバリエーション豊富なソフトクリームや多彩なトッピングなど、多くの組み合わせの中からお客さまオリジナルのスイーツをお楽しみいただけます。

その他、お客さまの目の前でひとつひとつ焼き上げる、帝国ホテルで定番人気の「パンケーキ」や、シェフ特製のおすすめスパゲティ（週替わり）などのお食事もお用意しております。

会場となるブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は天井が高く、大きな窓から川を見渡せる開放的な空間でゆったりとスイーツをご満喫いただけます。

「福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ ～抹茶とほうじ茶の薫香～」の概要は以下の通りです。

※おいり

香川県の伝統菓子であられの一種。

直径 1cm ほどの玉状で、桃色、緑、白、青、紫、オレンジなど様々な色がある。

香川県では結婚式の引き出物や、嫁入りした家の近所への贈り物など、縁起の良いお菓子として用いられている。

< 概 要 >

【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）

【期 間】 2018 年 6 月 9 日（土）～9 月 8 日（土）

※除外日：7 月 25 日（水）、8 月 3 日（金）～5 日（日）、
8 月 11 日（土・祝）～12 日（日）

【時 間】 平日 15:00～16:30（90 分制）、土日祝及びお盆期間 16:00～17:30（90 分制）

【料 金】 大人 4,800 円、お子さま（4～12 歳）2,400 円 （サービス料・消費税込）

【メニュー 例】

<デザートコーナー>

■ ケーキ

抹茶ティラミス、抹茶ショートケーキ、抹茶ミルフィーユ、デベール
抹茶ブッセ、抹茶シュー、抹茶フィナンシェ、抹茶シャンティイタルト
抹茶モンブラン、抹茶もち、抹茶とほうじ茶香るチョコレートケーキ
ほうじ茶ゼリー、ほうじ茶もち、ほうじ茶シュー、和三盆ほうじ茶クッキー

■ ソフトクリーム

抹茶ソフトクリーム、ほうじ茶ソフトクリーム、プレミアム生クリームソフト
シェフ特製ソフトクリーム、バニラソフトクリーム

■ トッピング

抹茶、茶葉、もなか、おいり、黒蜜、きなこ、あんこ、白玉、昆布
岩塩、バルサミコ酢、オリーブオイル チョコレートソース、はちみつ
メープルシロップ、ロイヤルミルクティー、ココア、キャラメルビスケット
ココアビスケット、コーンフレーク、ウエハース、カラーマシュマロ
カラーチョコレートスプレー、ナタデココ 他

■ ソース

エキゾチック（マンゴー入り）、ストロベリー
フランボワーズ（フランボワーズ入り）、アプリコット

■ フルーツ

オレンジ、グレープフルーツ、キウイフルーツ、パイナップル、ブドウ



デザートイメージ



ソフトクリーム イメージ

<パンコーナー>

抹茶のデニッシュ、抹茶のブリオッシュ

<鉄板コーナー>

実演パンケーキ

<フードコーナー>

■彩り野菜のサラダ

コーン、キュウリ、オニオン、プチトマト、赤黄パプリカ

マヨネーズドレッシング、サウザンアイランドドレッシング、フレンチドレッシング

■サンドイッチ

ツナのサンドイッチ、ハムと野菜のサンドイッチ

スモークサーモンとポテトサラダのサンドイッチ

■パスタワゴン

目の前で仕上げるシェフ特製おすすめスパゲティ（週替わり）

■魚料理

白身魚のぶぶあられ揚げ 抹茶のタルタルソースを添えて

■ピザ

ミックスピザ

■スープ

クリスタルコンソメスープ

■ピラフ

シュリンプとマッシュルームのピラフ カレー風味(国産米使用)

<ソフトドリンク>

緑茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶、コーヒー、紅茶

※また、食材の都合によりメニューが予告なく変更になる場合がございます。

■SNS 投稿キャンペーン

「福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ 〜 抹茶とほうじ茶の薫香 〜」開催期間限定で当ブフェの写真をハッシュタグ「#帝国ホテル大阪」「#抹茶とほうじ茶」とともにご自身の SNS へ投稿いただき、スタッフに投稿画面をご提示いただくと、次回ご来店時に利用できる 10%ご優待券をプレゼントいたします。

※ご優待のお渡しはご来店 1 回につきお 1 人様 1 枚。

※投稿に関しては、必ず被写体本人の承諾を得たもの。

※本キャンペーンは帝国ホテル 大阪が主催しており、Facebook 社は何ら関係ございません。

【予約受付】 5 月 16 日（水）10:00 より

<お問い合わせ先>

ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)

TEL.(06)6881-4888 (直通)

■「福寿園」 概要

創業寛政 2 年(1790 年) 福井伊右衛門により茶商として始まり、以来 220 余年にわたり伝統の心の上に常に革新の技を加え、日本の心を支える茶づくりに専念し続ける京都の老舗茶舗「福寿園」。初代当主の名にちなんだ「伊右衛門」ブランドは、広く全国的に知られています。

文化創成の地であり、また、文化熟成の地でもある京都の中心、四条通に位置する福寿園京都本店では、自分好みにブレンドできるお茶や、お茶づくりのフランス料理、茶室での抹茶体験など、様々なお茶の楽しみ方に触れることができます。



住所	〒600-8005 京都市下京区四条通富小路角
営業時間	11：00～19：00 （フロアにより一部異なる）
定休日	元日、第3水曜日(11月は除く。但し3月は14日、8月は22日) (フロアにより一部異なる)