

# NEWS RELEASE

25<sup>th</sup>

四半世紀の感謝をこめて、  
心からのおもてなしを。  
Imperial Hospitality in Osaka

帝国ホテル 大阪は、本年、開業25周年を迎えました。



帝国ホテル  
大阪

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

2021年（令和3年）10月7日

帝国ホテル 大阪で“英国旅行気分”が味わえる！  
英国食材のアフタヌーンティーや料理、スイーツなどをご用意

## 英国フェア 2021 A TASTE OF BRITAIN

2021年11月1日（月）～2022年1月7日（金）

後援：英国総領事館

協力：ウェッジウッド



英国フェア イメージ

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、英国総領事館の後援による英国で親しまれている料理やドリンクなどをお楽しみいただく「英国フェア 2021」を2021年11月1日（月）～2022年1月7日（金）に開催します。

「英国フェア 2021」では、毎年ご好評いただいている英国発祥のアフタヌーンティーをはじめ、伝統料理のフィッシュ&チップスや半熟卵の国産牛スコッチエッグ、スコティッシュスモークサーモン、そしてスコットランドの伝統スイーツなど、豊富なメニューをご用意します。

英国の伝統料理としては、「ロースト」というシンプルな調理法で素材の味わいを引き出す「ローストビーフ」が有名です。今回のフェアではその調理法で、牛肉だけではなく、仔羊肉、鶏肉、豚肉も約2週間ずつの期間限定でご用意し、素材にあったソースを添えてお楽しみいただけます。

また、12月16日（木）には、英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の花器を用いて、クリスマスの時期にご自宅を華やかに彩るアレンジメント作りと「英国アフタヌーンティー」をお楽しみいただく「フラワーアレンジメント教室」も開催いたします。

コロナ禍での外出自粛などにより、国内外の旅行が困難な中、帝国ホテル 大阪で安全・安心に“英国旅行気分”を味わえます。

なお、安全・安心にお過ごしいただくための対策として、レストランではお客様同士の距離を確保するため、席数を通常よりも減らしております。ご来館時には、サーモグラフィーによる検温やアルコール消毒を実施しており、飲食中以外でのマスク着用をお願いするなど、3密の回避ならびに飛沫・接触感染の防止に徹底して取り組んでおります。当社は、感染症予防対策などにおいて国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する GBAC STAR<sup>TM</sup> 認証を取得しています。

当社の新型コロナウイルス感染症への安全対策については、ホームページにてご紹介しています。  
[https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post\\_65.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html)

※1：感染状況および自治体の要請に応じて、延期・中止となる場合がございます。

最新情報はホームページをご参照ください。<https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/20200302.html>

概要は下記の通りです。

## 「英国フェア 2021」 概要

期 間 : 2021年11月1日（月）～2022年1月7日（金）  
※一部商品は、期間が異なります。

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）  
カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）  
メインバー「オールドインペリアルバー」（2階）

※食材の都合により、メニュー内容などを変更する場合がございます。

※今後の感染状況により急遽販売が中止となる場合もございます。

## ■英国アフタヌーンティー

アフタヌーンティー発祥の地である英国で親しまれている食材を帝国ホテル流にアレンジしたセイボリーやスイーツ、ホテルメイドのスコーンで英国気分を存分に味わっていただける期間限定のメニューをご用意いたします。

期 間 : 2021年11月1日(月)～2022年1月7日(金)  
時 間 : 11:00～18:00 (ラストオーダー16:30)  
料 金 : 5,000円 ※消費税込、サービス料別  
場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)



【上段】 エルダーフラワーのゼリー、ヴィクトリアケーキ、アップルクランブル、バイクウェルプディング

【中段】 クラナカン、バラブリス、プティフル

【下段】 英国発祥カレースパイスイ風味のチキンサラダのカクテル、ニシンのブルーシェッタ、

スコティッシュモークサーモンとポテトサラダのサンドイッチ、英国産スティルトンチーズとホウレン草のキッシュ、英国産チェダーチーズとミートソースのキッシュ

【別皿】 ホームメイドスコーン(プレーン・レモン)、ハチミツ・クロテッドクリーム

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

## ■テイクアウトメニュー

期 間 : 2021年11月1日(月)～2022年1月7日(金)  
時 間 : 11:00～18:00  
場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」テイクアウトコーナー(1階)

<メニュー> ※料金は全て消費税込

### ◆クラナカン(写真・右) 700円

クリームやベリー、オートミールなどを重ねた英国伝統のデザートを取アウトでご利用します。

(上から順)

オートミール・ピスタチオとレモンの香り  
ホイップクリーム・ラズベリー  
はちみつのカスタードクリーム  
スポンジケーキ、サワークリーム  
オートミール、いちごとラズベリー  
はちみつのカスタードクリーム、



### ◆レモンスコーン(写真・左) 220円

英国のティータイムに欠かせない定番の焼き菓子です。

生地にレモンピールを練り込み、香ばしく焼き上げた、紅茶との相性抜群のスコーンです。

ご予約・お問い合わせ先  
ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階) TEL. (06)6881-4888

## ■アルコールメニュー

### メンバー「オールドインペリアルバー」(2階)

ロイヤルを冠する2種類のスコッチウイスキーと、英国産のトニックウォーターで仕上げた爽快なジントニックをお楽しみください。

期 間 : 2021年11月1日(月)~2022年1月7日(金)  
時 間 : 17:00~23:00(ラストオーダー 22:30)

<メニュー> ※料金は全て消費税込、サービス料別

◆ロイヤルハウスホールド(1ショット) 5,100円  
英国王室を魅了した気品漂う一品です。

◆ロイヤルサルート(1ショット) 3,470円  
英国女王に捧げられた究極のスコッチウイスキーです。

◆NO.3ジン&トニック 1,940円  
チャールズ皇太子から御用達指定を受けるワイン商が造る「プレミアムジン」を英国産トニックウォーターと合わせました。



ご予約・お問い合わせ先  
メンバー「オールドインペリアルバー」(2階)  
TEL. (06)6881-4886

## ■アラカルトメニュー

英国の伝統料理でもあるローストビーフや、スコッチエッグ、イートンメスパンケーキなど、英国の「食」の魅力をご紹介します。期間中は、4種のお肉(牛肉、仔羊肉、鶏肉、豚肉)を使用したロースト料理を約2週間ごとに内容を変更してご提供いたします。

期 間 : 2021年11月1日(月)~12月15日(水)  
時 間 : 平日 ランチ 11:00~14:00  
                        ディナー 17:00~22:00  
                        土日祝 11:00~22:00  
                        (平日・土日祝ともにラストオーダー21:00)  
場 所 : カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)



<メニュー> ※料金は全て消費税込、サービス料別

◆スコティッシュスモークサーモンとポテトのワッフル  
ホースラディッシュクリームとグリーンサラダ ¥2,100  
旨味のあるスコットランド産スモークサーモンにジャガイモ入りの生地で焼き上げた温かいワッフルとほんのりと辛みのあるホースラディッシュクリームを添えた前菜です。

◆フィッシュ&チップス モルトビネガーとタルタルソース ¥2,000  
白身魚に衣をつけてふっくらと揚げた英国の名物料理に、定番のモルトビネガーと帝国ホテル伝統のタルタルソースを添えました。

- ◆半熟卵の国産牛スコッチエッグ ¥2,500  
 英国産チェダーチーズ入りマッシュポテト マデラソース  
 国産牛ハンバーグで半熟ゆで卵を包みじっくりと揚げました。  
 とろりと流れ出る黄身をお肉に絡めながらマデラソースと  
 ともにお召し上がりください。



- ◆但馬の味どりのモルトビネガー煮込み ¥2,400  
 いろいろな根菜を添えて  
 モモ肉を骨付きのままモルトビネガーとフンドヴォーで柔らかく煮込みました。  
 優しい酸味のあるソースとの相性をお楽しみください。

- ◆ローストラム ミントソースとグレイビーソース ¥2,600  
 仔羊のモモ肉を香草とニンニクとともにじっくりと焼き上げました。ミントの爽やかな  
 ソース、仔羊と野菜を煮出した香り豊かなソースの2種類を添えてご用意いたします。  
 \*期間限定：2021年11月1日（月）～11月15日（月）

- ◆ローストポーク アップルソースとグレイビーソース ¥2,500  
 もち豚肩ロースをじっくりと香ばしく焼きました。シナモンや生姜を効かせたリンゴの  
 ソースと豚の骨やスジで作ったソースの2種類を添えてご用意いたします。  
 \*期間限定：2021年11月16日（火）～11月25日（木）

- ◆ローストチキン キンバーランドソースとグレイビーソース (1/2羽) ¥2,200  
 (1羽) ¥3,900  
 1羽丸ごとオーブンで香ばしくしっとりと焼き上げました。赤すぐりをベースにした  
 甘酸っぱいキンバーランドソースと鶏と野菜の旨みのあるグレイビーソースの2種類を  
 添えてご用意いたします。  
 \*期間限定：2021年11月26日（金）～12月5日（日）

- ◆ローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え ¥3,260  
 塊のままじっくりと焼き上げたローストビーフを牛スジ肉と香味野菜を使い2日間かけて  
 作ったグレイビーソースと共にお召し上がりください。  
 \*期間限定：2021年12月6日（月）～12月15日（水）

- ◆イートンメスパンケーキ ¥1,800  
 苺、メレンゲ、クリームを混ぜ合わせた英国の伝統デザート  
 「イートンメス」をたっぷりと添えたパンケーキです。  
 ※2021年11月1日（月）～2022年1月7日（金）



画像イメージ \*一部抜粋



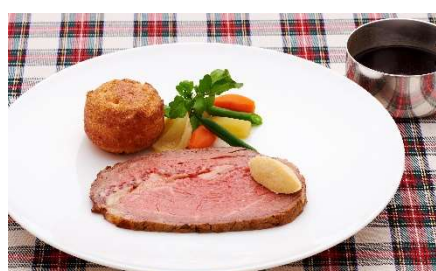
ローストラム  
ミントソースとグレイビーソース



ローストポーク  
アップルソースとグレイビーソース



ローストチキン  
カンバーランドソースとグレイビーソース



ローストビーフ  
グレイビーソース 西洋わさび添え

ご予約・お問い合わせ先

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階) TEL. (06)6881-4885

## ■フラワーアレンジメント教室【限定15名様】

英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の花器（ホワイトフォリア 13cm）を用いて、ご自宅でのクリスマス華やかに彩るフラワーアレンジメントを作ります。セミナーの後はレストランで「英国アフタヌーンティー」をお楽しみください。

- 日 程 : 2021年12月16日(木)  
※予約受付開始 2021年10月19日(火)11:00~
- 時 間 : 14:00~16:00 (受付 13:30~)
- 場 所 : 宴会場、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 料 金 : お1人様 15,000円  
※花材・花器、アフタヌーンティー付。サービス料・消費税込。
- 協 力 : ウェッジウッド

ご予約・お問い合わせ先

ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 (1階) TEL. (06)6881-4888