



2023(令和5年)5月23日

帝国ホテル発祥の食のスタイル“バイキング”
人気のローストビーフをはじめとする多彩なメニューをご用意

「ランチバイキング」を開催

【期間】 2023年6月2日(金)～8月27日(日)の
金・土・日・祝
※8月14日(火)・15日(水)も開催

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」



ワゴンサービスのローストビーフ (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、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にて、「ランチバイキング」を6月2日(金)から8月27日(日)までの金・土・日・祝および8月14日(火)・15日(水)に開催します。

毎年多くのお客様にご好評いただいている「ローストビーフ」や「ポテトサラダ」を含め、約30種類のメニューをご用意しております。伝統の技法で焼き上げたローストビーフは、お客様の目の前で一枚ずつ切り分け、一皿ずつソースをかけて仕上げます。ポテトサラダは、大正時代から愛され続けるまろやかな味わいが特徴の一品です。さらに、スペイン産の生ハム”ハモン・セラーノ”とチーズを合わせた一品をはじめ、魚料理やパスタ、デザートなど、シェフが選び抜いた素材を活かした味わい豊かなメニューをお好きなだけお召し上がりいただけるよう多彩に取り揃えています。

また、会場であるブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は、24mの吹き抜けに明るい光が差し込み、大きな窓から大川や豊かな緑を眺められる開放感あふれる空間で、ご家族やご友人とともに優雅なひとときをお過ごしいただけます。

<帝国ホテルの「バイキング」>

1957年(昭和32年)、パリで料理修行中だった村上信夫(後の第11代料理長)が“好きなものを好きなだけ”食べるという北欧の伝統料理“スモーガスボード”を研究し、翌年1958年(昭和33年)8月1日に日本初のブフェレストランをオープンさせました。店名は社内公募によって、当時の映画「バイキング」で料理を豪快に食べるシーンからヒントを得て、「インペリアルバイキング」という名前が採用されました。それ以来、「バイキング」という言葉が、“食べ放題”の代名詞として全国に広まり、今では一般的な言葉として親しまれるようになりました。2008年(平成20年)には誕生から50周年を記念して、8月1日が「バイキングの日」に制定されました。

概要は次の通りです。

■「ランチバイキング」概要

- 場 所: ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 期 間: 2023年6月2日(金)～8月27日(日)の金・土・日・祝
※8月14日(火)・15日(水)も開催いたします。
- 時 間: ランチバイキング 11:00～15:00 (最終入店時間 13:30 / 90分制)
- 料 金: 通常価格 大人 6,500円 お子様(4～12歳) 3,250円
インターネット予約限定優待価格 大人 6,045円 お子様 3,023円
※ご利用の際は、マイ インペリアルへの無料会員登録が必要です。
インペリアルクラブ会員優待価格 大人 5,850円 お子様 2,925円

<料理・デザートメニュー>

■フード

- スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて
- スペイン産生ハム”ハモン・セラーノ”とチーズのカクテル仕立て
- 魚介類のマリネ オリーブ風味
- 鶏むね肉とホワイトソルガムのサラダ
- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ
- カクテルサンドイッチ4種(チーズ/ハム/ツナ/野菜)
- 本日のスープ
- 小海老とイカのピラフ パプリカ風味(国産米使用)
- 本日のペンネパスタ
- 本日の魚のオープン焼き バジル風味のブルブランソース
- スパニッシュオムレツ
- チキンナゲット
- フライドポテト
- 色々な豆とソーセージの煮込み
- 温野菜各種
- ミートローフ オニオンたっぷりのソース
- ガーデンサラダ
- パン各種(フォカッチャ/バゲット)

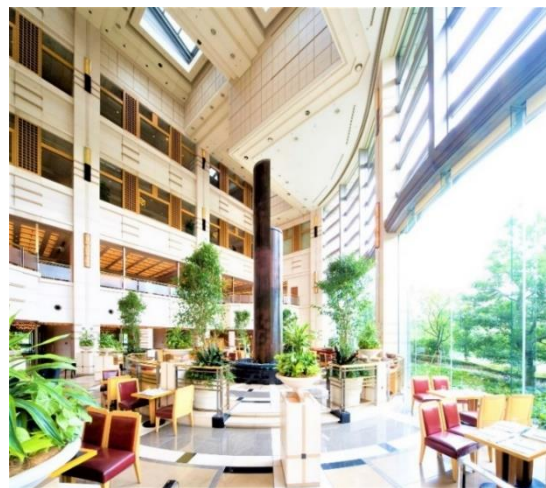


■ローストビーフ 西洋ワサビを添えて(ワゴンサービス)

■デザート

- フルーツカクテル
 - ロールショコラ
 - 無花果のタルト
 - チーズケーキ
 - オペラ
 - 葡萄ゼリー
- 上記のデザートは一例です

■コーヒーまたは紅茶、その他ソフトドリンク



※食材の入荷状況等によりメニュー内容が変更となる場合がございます。