



2023年(令和5年)11月29日

毎年人気の「フレッシュブランド苺3種食べ比べ」やフードメニューなど
計33種類のメニューをご用意

苺スイーツバイキング

期 間：2024年1月6日(土)～5月31日(金)

場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

苺スイーツやセイボリーを紅茶とともにお楽しみいただける

ストロベリーアフタヌーンティー

期 間：2024年1月6日(土)～4月30日(火)



苺スイーツバイキング

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、旬の苺を惜しみなく使用した、バリエーション豊かな苺スイーツを存分に楽しめる「苺スイーツバイキング」を、来年1月6日(土)から5月31日(金)まで、1階のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」で開催します。

今回のスイーツバイキングは、「フレッシュブランド苺 3 種食べ比べ」をはじめ、新作メニューとして目の前で仕上げる搾りたての「苺とバニラアイスのモンブラン」、苺とコク深いホイップクリームを合わせた人気の「苺のショートケーキ」など、多彩な苺スイーツを心ゆくまでお召し上がりいただけます。

また、スイーツの他にサラダやパスタ、ピラフ、サンドイッチなどの軽食とソフトドリンクの飲み放題もご用意していますので、好きなメニューを好きなだけお楽しみいただけます。

ゆっくりとティータイムを過ごされたいお客様には、苺が主役の「ストロベリーアフタヌーンティー」をご用意いたします。チョコレートクリームの中に苺をしるばせた「苺とチョコレートのモンブラン」や、苺が乗っていてピンク色がかわいい「苺のタルトレット」などと一緒には、おいしい紅茶をお召し上がりいただけます。

会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は、24mの吹き抜けと大きな窓からの陽光で明るく開放感あふれる空間です。ご家族やご友人とのお集まりにご利用ください。

「苺スイーツバイキング」概要

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)
- 【期 間】 2024 年 1 月 6 日(土)～ 5 月 31 日(金)
- 【時 間】 ・1 月 6 日(土)～5 月 6 日(月・祝)の全日、5 月 11 日(土)以降の土日
二部制 1 部 ①12:00～14:00／②12:30～14:30／③13:00～15:00
2 部 ④14:30～16:30／⑤15:00～17:00／④15:30～17:30
・5 月 7 日(火)～5 月 31 日(金)の平日
一部制 ①12:00～14:00／②12:30～14:30／③13:00～15:00
- 【料 金】 平日 :大人 6,500 円 お子様 3,250 円
土・日・祝日 :大人 6,800 円 お子様 3,400 円
※サービス料・消費税込

【メニュー】

★おすすめ 3 品

・【新作】苺とバニラアイスのモンブラン (お1人様お一皿限定)

苺・バニラアイスに、濃厚で香り豊かな和栗を使用したマロンクリームを目の前で絞ります。和栗本来の繊細な香りや味をお楽しみください。

・【新作】苺ガナッシュのタルトレット

濃厚な甘みの苺ガナッシュを、チョコレートタルトにたっぷりと絞りました。とろけるような口どけをご堪能ください。

・【新作】シャルロットバニラ

バニラ香るミルクレーヴなババロワをふわふわの生地で優しく覆ったケーキです。甘酸っぱい苺とのハーモニーをお楽しみください。



<スイーツ>



●フレッシュブランド苺3種食べ比べ

時期に応じて厳選した旬の苺を3種類ご用意します

●苺とバニラアイスのモンブラン

目の前で仕上げる搾りたてのモンブランをお1人様お一皿限定でご用意します



●苺のスイーツ

- ・苺のショートケーキ
- ・苺のタルトレット
- ・苺クリームロールケーキ
- ・ホワイトチョコレートのムース
- ・オペラ
- ・クラシックショコラ
- ・ボンボンショコラ

- ・苺のモンブラン
- ・苺ガナッシュのタルトレット
- ・苺のレアチーズケーキ
- ・苺のムース
- ・フランボワーズのオペラ
- ・マドレーヌココ
- ・オレンジット

- ・苺とチョコレートのモンブラン
- ・苺ゼリーのスカッシュ
- ・シャルロットバニラ
- ・ミルクチョコレートのムース
- ・チーズケーキ
- ・マカロン
- ・スコーン

●スイーツ(ワゴン)

- ・苺のアイス

- ・苺のジェラート

- ・バニラアイス

<フード>

- ・苺と彩り野菜のサラダ ドレッシング各種
- ・スモークサーモンと帝国ホテル伝統のポテトサラダ
- ・フィッシュフライとチキンカツのサンドイッチ
- ・苺とホイップクリームのロールサンド
- ・本日のスープ
- ・パプリカ風味のシュリンプピラフ (国産米使用)
- ・シェフ特製おすすめペンネ(週替わり)

「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 【期 間】 2024年1月6日(土)~4月30日(火)
- 【時 間】 11:00~18:00(ラストオーダー16:00)
[120分制]
- 【料 金】 6,500円 ※サービス料・消費税込



【メニュー】

● 上段

- ・苺のショートケーキ
- ・苺とチョコレートのモンブラン
- ・苺のタルトレット
- ・苺のレアチーズケーキ
- ・ココナッツのマドレーヌ



● 中段

- ・シャルロットバニラ
- ・苺のモンブラン
- ・苺ガナッシュのタルトレット
- ・苺のロールケーキ
- ・ラズベリーマカロン



● 下段

- ・小海老と蕪のカクテル 苺のタルタルソース乗せ
- ・柚子香るチキンの冷製トマト煮込み
- ・鴨の生ハムと苺のタルト
- ・スモークサーモンと帝国ホテル伝統のポテトサラダのクレープ巻き



● 別添え

- ・スコーン クロテッドクリーム 季節のジャム

※食材の都合によりメニューが予告なく変更となる場合があります。

＜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(直通)