



2023年(令和5年)2月14日

帝国ホテル 大阪の苺スイーツ第2弾！  
「フレッシュブランド苺」の3種食べ比べやフードメニューなど計36種類

## 苺スイーツバイキング

春の装いを感じられる

### 「ストロベリーアフタヌーンティー」

期 間 : 2023年3月1日(水)～5月31日(水)

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)



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、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にて開催中の「苺スイーツバイキング」の一部メニューを3月1日(水)より変更してご提供します。

苺そのものの味を楽しめる「フレッシュブランド苺」をはじめ、「苺のモンブラン」や帝国ホテル伝統の「苺のショートケーキ」、また見た目の華やかなオープンサンドやピラフといったスイーツ以外のフードを一堂に集めた帝国ホテル 大阪で人気の企画です。

今回変更するメニューは 11 種類です。「フレッシュブランド苺」は食べ比べを楽しんでいただけるよう 3 種ご用意。そのほか「苺と赤すぐりのムース」や「白桃と苺のムース」、「オレンジット」などのおすすめスイーツを新しく取り入れ、リピーターにも楽しんでいただけるラインアップになっています。

また、見た目も可愛らしいスイーツや季節のセイボリーで春の装いを感じられる「ストロベリーアフタヌーンティー」を3月1日(水)～5月31日(水)まで提供します。

開催概要は以下の通りです。

### 「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】 3月1日(水)～5月31日(水)

【時 間】 第1部 11:30～14:30、第2部 14:00～17:00 ※2時間制

【料 金】 通常価格 平日 6,500円 / 土日祝 6,800円  
インターネット予約限定優待価格 平日 6,045円 / 土日祝 6,324円

※インターネット予約限定価格ご利用の際は、帝国ホテルメールマガジンサービス「マイ インペリアル」への無料登録が必要です。

※お子様(4～12歳)は、上記料金の半額でご案内します。

※上記料金は全てサービス料・消費税込。

【メニュー】 ★は変更した新メニュー

#### <スイーツ>

#### ●フレッシュブランド苺 3種食べ比べ★

#### ●苺のスイーツ

- |               |              |                |
|---------------|--------------|----------------|
| ・苺のショートケーキ    | ・苺のモンブラン     | ・苺コーン          |
| ・苺のタルトレット     | ・苺のフルーツカクテル  | ・苺のスープとレモンゼリー★ |
| ・タルトベリー       | ・苺と赤すぐりのムース★ | ・白桃と苺のムース★     |
| ・苺クリームのロールケーキ | ・苺のレアチーズケーキ  | ・苺のパイ          |
| ・あまおうムース      | ・ガトーモンブラン★   | ・オペラ           |
| ・チーズケーキ       | ・フィナンシェ      | ・マドレーヌココ       |
| ・マカロン★        | ・ボンボンショコラ★   | ・オレンジット★       |

#### ●デニッシュペストリー

- ・苺のデニッシュ

#### ●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

#### 【おすすめ3品】

- ・白桃と苺のムース(写真右上)  
白桃と苺のムースを二層に重ね、表面には透明感のあるゼリーを流した春らしいホールケーキです。
- ・オレンジット(写真中央左)  
香り高いオレンジの砂糖漬けをビターチョコレートでコーティングしました。
- ・苺と赤すぐりのムース(写真左下)  
苺に酸味のきいた赤すぐりを合わせたムースです。  
ふわふわした見た目もかわいい甘酸っぱい一品です。



## <フード>

- ・苺と彩り野菜のサラダ ドレッシング各種
- ・苺と小海老のカクテル カメリア風★
- ・オープンサンド各種
  - ・ローストビーフ/インゲン豆★、スモークサーモン/クリームチーズ★、苺/餡子クリーム
- ・苺風味の自家製タルタルソースたっぷりのフィッシュフライサンドイッチ
- ・本日のスープ
- ・牛肉と茸のピラフ（国産米使用）
- ・ミックスシーフードピザ
- ・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】 3月1日(水)～5月31日(水)
- 【時 間】 11:00～18:00(ラストオーダー16:00) ※4日前までの要予約
- 【料 金】 6,000円 ※サービス料・消費税込

### 【メニュー】

- ・あまおうのムース
- ・ストロベリーコーン
- ・苺のショートケーキ
- ・苺のモンブラン
- ・苺のタルトレット
- ・苺のロールケーキ
- ・苺のスープとレモンゼリー
- ・苺のレアチーズケーキ
- ・スコーン クロテッドクリーム 季節のジャム
- ・ベリーのミニパフェ
- ・苺クレープ 赤い果実のソース
- ・ラズベリーのマカロン キャラメルボンボンショコラ フィナンシェ
- ・帆立貝柱と苺のマリネ
- ・鴨のスモークと苺のサラダ
- ・桜海老と春野菜のキッシュ
- ・ミモザ風 ブルスケット



※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)

## 「ホテルショップ 商品」 概要

### ●ミルフィーユ

香ばしいパイとなめらかでコクのあるカスタードクリームと  
苺の酸味が織りなすハーモニーをお楽しみください。

【期 間】 3月1日(水)～ 4月30日(日)

【価 格】 1,000 円



### ●苺のロールケーキ

ふんわりとくちどけのよいロール生地に、苺とコクのある生クリームと  
なめらかな苺ガナッシュを巻き込みました。

【期 間】 販売中～ 5月31日(水)

【価 格】 2,000 円



※両商品ともに 11:00～販売

※消費税込

<ご予約・お問い合わせ先>

ホテルショップ(帝国ホテルプラザ 大阪 地下1階)

10:00～19:00 TEL.(06) 6881-4878(直通)