

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2022年10月12日

帝国ホテル 大阪で楽しむ
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 2022 A TASTE OF BRITAIN

2022年11月1日（火）～ 2023年1月6日（金）

後援：駐日英国大使館



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、駐日英国大使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 2022」を2022年11月1日（火）～2023年1月6日（金）に開催します。

「英国フェア 2022」では、英国発祥のアフタヌーンティーをはじめ、伝統料理のローストビーフや骨付きラムの赤ワイン煮込み、スコッチエッグなど、バリエーション豊かにご用意します。

また、アップル克蘭ブルやトフィーソース、トライフルなど、英国で定番とされるお菓子に着想を得たスイーツもご提供します。ホテルショップでは、英国のシンボルである薔薇をモチーフにしたケーキを販売いたしますので、ご自宅でも英国気分をお楽しみいただけます。

概要は下記の通りです。

「英国フェア 2022」 概要

期 間 : 2022年11月1日（火）～2023年1月6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)
メンバー「オールドインペリアルバー」 (2階)
ホテルショップ (地下1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。

■英国アフタヌーンティー

英国のシンボルである薔薇をモチーフにしたケーキをはじめ、伝統的なセイボリーやスコーンとともに、フェア限定の紅茶もお楽しみいただけます。

期 間 : 2022年11月1日（火）～2023年1月6日（金）
時 間 : 11:00～18:00 (ラストオーダー16:00)
料 金 : 6,000円 ※サービス料・消費税込
場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 (1階)



【上段】新作ケーキ「ローズ ～Rose～」

【中段】エルダーフラワーのスカッシュ、ルバー克蘭ブルパイ、
バナナケーキ、アールグレイのショートブレッド、
プラリネのボンボンショコラ

【下段】小海老と舌平目のグラタン、コロネーションチキンのオープンサンド、
スコティッシュスモークサーモンと林檎のコンポート 紅茶のジュレ、
ローストビーフと英国発祥ヨークシャー・プディングのピンチョス

【別皿】パン・オ・オランジュ、バニラのスコーン、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

◆英国フェア期間限定で、3種類の茶葉をご用意します。

・MIKADO

ダーズリン、アッサム、セイロンに加え、希少な英国紅茶をブレンドしています。

・ホワイトアプリコット

ホワイトティーに、アプリコット、マリーゴールド、バラのつぼみがブレンドされた香りの高いお茶です。

・ビューティフルスキン

エルダーフラワーやマリーゴールドなど女性に嬉しいハーブが使われています。

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

■アラカルトメニュー

ローストビーフをはじめ、骨付きラムの赤ワイン煮込みやスコッチエッグ、ベリーとルバーブのトライフルなど、英国にゆかりのある料理やスイーツをご用意します。

期 間： 2022年11月1日(火)～12月15日(木)

場所・時間： ・カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階)

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)

・メインバー「オールドインペリアルバー」 (2階)

17:00～23:00 (ラストオーダー21:00)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込

◆イングリッシュガーデンサラダ スティルトンチーズドレッシング
(ローストビーフ・ローストチキン・スモークサーモン・キッパー)

2,200円

ローストチキンやニシンの燻製など、英国にゆかりのある食材や様々な野菜、食用花などを使いイングリッシュガーデンをイメージしたサラダです。英国産スティルトンチーズで作ったドレッシングはハチミツを加えた少し甘さのある味わいです。



◆フィッシュ&チップス
モルトビネガーとタルタルソース

2,400円

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。



◆国産牛スコッチエッグ
ケールとほうれん草のクリーム添え マデラソース

2,800円

国産牛ハンバーグで半熟ゆで卵を包みじゅくりと揚げました。優しい味わいのケールとほうれん草のクリーム煮と香り高いマデラソースを組み合わせた一皿をお楽しみください。



◆骨付きラムの赤ワイン煮込み
チェダーチーズ風味のオートミール

3,800 円

仔羊のスネ肉を香味野菜と一緒に赤ワインで一晩マリネし、骨からホロリと外れるほど、じっくりと煮込みました。英国で親しまれているオートミールと一緒に召し上がりください。



◆ローストビーフ
グレイビーソース 西洋わさび添え

3,800 円

じっくりと焼き上げたローストビーフに、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ともに召し上がりください。西洋わさびが良いアクセントになっています。



◆アップル克蘭ブルのパンケーキ トフィーソース

2,400 円

英国発祥の焼き菓子アップル克蘭ブルをパンケーキに合わせました。じっくり焼いた林檎とキャラメル味のトフィーソースをたっぷりかけてお召し上がりください。

※2022年11月1日（火）～2023年1月6日（金）



◆ベリーとルバーブのトライフル

フルーツやクリームを層にした英国のデザート『トライフル』にアイスやルバーブを加えパフェに仕立てました。

2,300 円

※2022年11月1日（火）～2023年1月6日（金）

【内容】（上から順に）

- ・ピスタチオのアイスクリームとバニラ&フランボワーズのアイスクリーム、シャンティイクリーム、シガレット、ベルローズの花びら
- ・カスタードクリーム
- ・メレンゲ
- ・ホイップクリーム
- ・苺、ブルーベリー
- ・ルバーブのコンフィチュール
- ・スポンジケーキ
- ・カリカリの食感を楽しめるオートミール
- ・カスタードクリーム
- ・フランボワーズ、ブルーベリー、ブラックベリー
- ・ローズレッド（薔薇の花びらのハーブティー）のゼリー



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

■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 : 2022年11月1日(火)～2023年1月6日(金)
時 間 : 17:00～23:00 (ラストオーダー 22:30)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込

◆ロイヤルハウスホールド(1ショット) 6,330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) 4,030円

21年以上熟成された類稀なるモルトとグリーンウイスキーのブレンドは、最高級のブレンドスコッチウイスキーと称されています。

◆シップスミス&トニック 2,560円

本格的な”ロンドンドライジン”をお楽しみいただけます。



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

■テイクアウト商品

期 間 : 2022年11月1日(火)～2023年1月6日(金)
※12月17日(土)～25日(日)は販売しておりません。
時 間 : 11:00～19:00
場 所 : ホテルショップ (地下1階)

◆Rose

英国のシンボルである薔薇をモチーフに、素材や味でも英国らしさを表現した華やかなケーキです。ルビーチョコレート帽子の中はオレンジ風味のシフォンケーキとベリーコンフィチュール、薔薇の花はカシスとラズベリーのバタークリームです。

価格 1,100円 (消費税込)



ご予約・お問い合わせ先
ホテルショップ (地下1階) TEL. (06)6881-4878