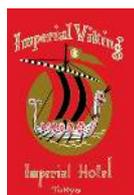




2014年(平成26年)7月17日



“バイキング”発祥のホテルで さまざまなバイキングをお楽しみいただける 『帝国ホテルの夏のバイキング』

- ◆ 「記念ディナーバイキング」
日時:2014年8月1日(金)~3日(日) 17:30~19:30
場所:ロビーラウンジ「ザ パーク」(1階)
 - ◆ 「ハワイアンディナーバイキング」
日時:2014年8月9日(土)、10日(日)、13日(水)、14日(木)、16日(土)、
17日(日)、23日(土)
17:30~19:00/19:30~21:00(90分2部制)
場所:ロビーラウンジ「ザ パーク」(1階)
 - ◆ 「ファミリーオーダーバイキング」
日時:2014年7月26日(土)~8月31日(日)
17:30~21:30(90分制・20:30ラストオーダー)
場所:中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)
- その他、 グルメ・ミュージック船 ひまわり「ピアバイキングクルーズ」も開催



開放的な空間でバイキングをお楽しみいただけるロビーラウンジ「ザ パーク」

帝国ホテル大阪(総支配人：幸田雅弘、大阪市北区)では、8月1日の「バイキングの日」を記念して、ロビーラウンジ「ザ パーク」や中国料理「ジャスミンガーデン」で、さまざまな趣向を凝らしたお料理をお楽しみいただけるバイキングをご用意いたします。

ロビーラウンジ「ザ パーク」(1階)では、帝国ホテル伝統の味を中心に、バイキング発祥の日ならではの人気メニューを取り揃えた「バイキングの日」<8月1日(金)~3日(日)>と、華やかなフラショーとともに、バラエティ豊かなハワイ料理が味わえる「ハワイアンディナーバイキング」<8月9日(土)、10(日)、13日(水)、14日(木)・16日(土)、17日(日)、23日(土)>を開催いたします。

また、中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)では、釜焼き北京ダックやふかひれの姿煮込み醤油風味など約40種の中国料理から、テーブル毎にお好きなメニューをご注文いただく人気のオーダーバイキング「ファミリーオーダーバイキング」<7月26日(土)~8月31日(日)>を開催いたします。

7月15日(火)~9月5日(金)<7/24、25日除く>の火曜から金曜には、グルメ・ミュージック船「ひまわり」で、夏の夜に涼しい船上でジャズライブとともにバイキングスタイルの帝国ホテルのお料理とビールの飲み放題をお楽しみいただける、「ビアバイキングクルーズ」も開催いたします。

<「バイキング」の誕生まで>

「バイキング」という新しい食のスタイルが帝国ホテルで誕生したのは、1958年のことです。

当時、パリで料理修行中だった村上信夫(後の帝国ホテル初代料理長)に、当時の帝国ホテル総支配人から北欧の「スモーガスボード」習得の命が下りました。「スモーガスボード」とは肉・魚・野菜などの各種料理を食卓に並べ、自由に取り分けて食べる北欧の伝統料理です。この料理を学んだ村上は、帰国後の1958年8月1日に日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」をオープン。

店名は、当時上映された映画「バイキング」の海賊たちが豪快に食べるシーンが、イメージにぴったりだとこの名が付けられました。以来、日本で「バイキング」といえばブフェレストランを指すまでに広まり、50周年を迎えた2008年には、レストランの開業日である8月1日を「バイキングの日」に制定しました。



開業当時の「インペリアルバイキング」

帝国ホテル大阪『インペリアルバイキング』の開催概要は次頁の通りです。

『帝国ホテルの夏のバイキング』の開催概要

ロビーラウンジ「ザ パーク」(1階)

◆「バイキングの日」

帝国ホテル発祥の「バイキング」が誕生した1958年8月1日を記念して、ニシンのマリネやポテトサラダ、ローストビーフなどの人気メニューが勢ぞろいする、感謝を込めたスペシャルな3日間です。

日 時：2014年8月1日(金)～3日(日) 17:30～19:30

料 金：大人 6,200円 お子様(4～12歳) 3,100円

※フリードリンク(ワイン各種&ソフトドリンク)付。サービス料・消費税込

メニュー例：スモークサーモンにレモンとケッパーを添えて、
ニシンのマリネにディル風味のサワークリームを添えて、
チキンとリンゴのサラダ カレーの香るアバーディン風、
オールドファッション ポテトサラダ、
魚介類のマリネ カプリ風、
ジャンボオムライス 若鶏の唐揚げを添えて
ペンネパスタ ボロネーズソース、
スズキのポワレ グルノーブル風
ノルウェーサーモンの岩塩包み焼き ブールブランソース(※)、
仔牛のカツレツ ウィンナーシュニッツェル風、
ローストビーフ 野菜とホースラディッシュを添えて(※)、
パン、デニッシュペストリー、
デザート、コーヒー または 紅茶 など
※ワゴンサービスで提供します。

◆「ハワイアンディナーバイキング」

華やかなフラのショーとともに、帝国ホテルのシェフが腕によりをかけたハワイアンピラフやチキンのココナツカレーなど、ハワイで人気の多彩な味わいをお楽しみいただけます。

期 間：2014年8月 9日(土)、10日(日)、13日(水)、14日(木)、16日(土)、
17日(日)、23日(土)

17:30～19:00/19:30～21:00(90分2部制)

料 金：大人 5,700円 お子様(4～12歳) 2,850円

※フリードリンク(ワイン各種&ソフトドリンク)付。サービス料・消費税込

メニュー例：スモークサーモンのサラダ仕立て、
生ハムのオードブル 夏野菜の煮込み“カポナータ”と一緒に、
色々な野菜とリンゴのサラダ ハチミツとサワークリームのドレッシング、
オールドファッション ポテトサラダ、
魚介類のマリネ カプリ風、
パイナップルとココナツ風味のハワイアンピラフ、
チキンのココナツカレー、
カジキのソテー レモンコンフィ添え パプリカソース、
仔牛のポワレ リヨン風ポテト添え エシャロット醤油ソース、
ローストビーフ ハワイ風野菜のソテー添え、
パン、デニッシュペストリー、
デザート、コーヒー または 紅茶 など

中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)

◆「ファミリーオーダーバイキング」

期 間：2014年7月26日(土)～8月31日(日)

時 間：17:30～21:30
(90分制・20:30ラストオーダー)

料 金：大 人 13,500円
お子様(4～12歳) 6,750円
※消費税込、サービス料別

メニュー例：

[冷菜 点心]

前菜三種盛り合わせ、くらげの冷製、
直火焼き軟骨チャーシュー

[おすすめ]

ふかひれの姿煮込み 醤油風味、釜焼き北京ダック、
牛サイコロ肉のステーキ

[海鮮料理]

大海老のチリソース煮、白身魚と野菜の塩炒め、帆立貝柱のXO醬炒め、
蟹爪の揚げもの、烏賊のピリ辛山椒炒め

[肉料理]

鶏肉と野菜のカレー炒め、牛肉とピーマンの細切り炒め、
牛肉のオイスターソース炒め、八年香醋の酢豚

[その他料理 点心]

八宝菜、麻婆豆腐、海老入り蒸し餃子、ふかひれ入り蒸し餃子

[麵 飯]

五目やきそば、五目おこげ(2人前より)

[デザート]

マンゴープリン、杏仁豆腐、タピオカ入りココナツミルク

※全40種類以上のお料理が全て食べ放題
※メニューは予告なく変更となる場合がございます。



ご予約・お問い合わせ先

各レストラン、バー・ラウンジ TEL. (06)6881-1111(代表)

◆グルメ・ミュージック船 ひまわり「ビアバイキングクルーズ」

涼やかな水上で夏のひとときを。ジャズの生演奏や生ビール飲み放題、さらにブフェ料理も付き、お子様も大満足の夏季限定ディナークルーズです。

期 間：2014年7月15日(火)～9月5日(金)
※火～金のみ運航(7/24、25 除く)

時 間：OAP 港発着 18:40～20:10(90分クルーズ)

料 金：大人 6,480円
お子様(6～12歳) 4,968円 (4～5歳) 4,212円
※お料理・お飲物付。乗船料、消費税込
※途中、八軒家浜にて乗船あり。

ご予約・お問い合わせ先

ひまわり予約センター TEL. (06)6942-6699

受付 9:00～18:00