

# NEWS RELEASE

25<sup>th</sup>

四半世紀の感謝をこめて、  
心からのおもてなしを。  
Imperial Hospitality in Osaka

帝国ホテル 大阪は、来春、開業25周年を迎えます。



帝国ホテル  
大阪

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

2020年（令和2年）12月15日

旬の苺のおいしさを再発見できる「三種の苺 食べ比べ」や  
帝国ホテル伝統の「苺ショートケーキ」「苺のモンブラン」など  
36種類のメニューをご用意

## 苺スイーツバイキング

期 間：2021年1月12日（火）～5月31日（月）

場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）

料 金：大人 5,800円 お子さま（4～12歳）2,900円



帝国ホテル 大阪 「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「苺スイーツバイキング」をブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)で、2021年1月12日(火)から5月31日(月)まで開催します。

今回は、これまでの苺スイーツバイキングでご提供したメニューの中から特にご好評をいただいた人気のスイーツを一堂に集めてご提供いたします。「苺のモンブラン」や「ミルフィーユショコラフレーズ」、帝国ホテル伝統の「苺ショートケーキ」をはじめとする苺スイーツ、さらにサラダやサンドイッチなど、バラエティーに富んだメニューを全36種類ご用意します。安全・安心対策を徹底した新しいブフェスタイルで、甘い香りに包まれる幸せなひとときをお楽しみください。

2020年4月に就任したパストリーシェフ 岩根由紀子が、飽きることなく楽しんでいただけるよう、食感にもこだわって丁寧に作り、どれも食べやすい小ぶりのサイズに仕上げました。

毎年ご好評をいただいている、旬の苺のおいしさを再発見できる「三種の苺 食べ比べ」や目の前で取り分ける「バームクーヘン」、焼きたての「パンケーキ」もご用意いたします。併せて、トッピングやドレッシングで楽しめるサラダやバラエティー豊かなサンドイッチ、週替わりのシェフおすすめペンネなど、充実したフードメニューも楽しんでいただけます。なお、3月中旬には一部内容を変更し、新たなメニューをご用意する予定です。

会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は24mの吹き抜けのアトリウムに、大きな窓からの陽光と隣接する遊歩道の風景が明るく、開放感あふれる空間です。ゆったりと優雅な時間をお過ごしください。

安全・安心対策としては、席の間隔を確保するため、ご案内する席数を減らし、入店に関しては人数と時間に制限を設けるとともに、ブフェカウンターの料理にアクリルカバーを設置、ご利用いただく各テーブルには消毒液をご用意、入店時・ブフェカウンターご利用時・退店時のマスク着用をお願いするなど、3密の回避ならびに飛沫・接触感染の防止に徹底して取り組みます。

ホテルご入館時には、サーモグラフィーによる検温なども実施しております。当社の新型コロナウイルス感染症への安全対策については、ホームページにて紹介しております。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post\\_65.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html)

「苺スイーツバイキング」概要は、以下の通りです。

### 苺スイーツバイキング

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)  
【期 間】 2021年1月12日(火)～5月31日(月)  
【時 間】 平日 14:00～17:00  
土日祝(2部制) ①11:30～14:30  
②14:00～17:00  
※全日15分間隔に各10名様  
※2時間制  
【料 金】 大人 5,800円  
お子さま(4～12歳) 2,900円  
※ソフトドリンク付。サービス料・消費税込み。



ブフェ&ラウンジ ザ パーク

## 【メニュー】

### ★おすすめ 3 品

- 苺のモンブラン(左)  
和栗のペーストで作ったモンブランクリームの中にみずみずしい苺が隠れています。
- 苺ショートケーキ(中)  
旬の苺をふんだんに使った、この季節ならではの味わいをお楽しみください。
- ミルフィーユショコラフレーズ(右)  
サクサクのパイに苺風味のミルクチョコガナッシュをサンドしました。何度も食べたくなるおいしさです。



★全メニュー ※3月中旬、一部メニュー内容が変更します。

### ■スイーツ

#### <個々盛り>

苺のタルトレット  
ストロベリー・バナナ・オレンジのジュース  
苺コーン  
苺のティラミス  
苺のモンブラン  
苺のフルーツポンチ  
ボンボンショコラ 3 種  
ルビーチョコムース  
マカロンショコラ  
マカロンパッション  
ルビーチョコレート  
苺のデニッシュ

#### <取り分け>

三種の苺 食べ比べ  
苺ショートケーキ  
ミルフィーユショコラフレーズ  
タルトベリー  
苺のムース  
ベリーベリーロール  
チーズケーキ  
バームクーヘン  
オペラ  
タルトショコラバナース  
ムースショコラ  
レモンの香るホワイトチョコレートムース

#### <ワゴン>

実演パンケーキ 苺ソース

### ■フード

#### <個々盛り>

苺と彩り野菜のサラダ(※)  
苺と小海老のカクテル カメリア風  
チェダーチーズのサンドイッチ  
ハムのサンドイッチ  
ツナのサンドイッチ  
キュウリとトマトの野菜サンドイッチ  
オニオン風味のビーフカツサンドイッチ

#### <取り分け>

なめらかなサツマイモのクリームスープ  
バター香るシュリンプとマッシュルームのピラフ  
(国産米使用)  
キーマカレーのピザ  
シェフ特製おすすめペンネ(週替わり)

※トッピング :コーン・キュウリ・オニオン・プチトマト・赤黄パプリカ  
ドレッシング :苺ドレッシング・フレンチドレッシング・マヨネーズドレッシング  
サウザンアイランドドレッシング

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。

## ■ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」の安全・安心対策

### ●3 密回避

お客さまとスタッフ、お客さま同士の視点で、3密が発生しにくい環境をつくります。

- 座席と配席レイアウトの見直し [密接防止]  
ご案内の席数を(119席から81席へ)減らし、十分な距離を保った配席レイアウトにいたします。
- 入店時間の分散化 [密集防止]  
入店予約時間を15分毎に設け、入店人数とご利用時間の制限を設けてご案内いたします。
- ブフェカウンターご利用時間の分散化 [密集防止]  
ご着席の後すぐ、一皿目のお料理としてシェフおすすめのスイーツ盛り合わせをお席にお届けいたします。ゆったりとくつろいだ時間をお過ごしいただけます。
- テーブルチェックでの会計対応 [密集防止]  
レジカウンターでの混在を回避するため、自席でのお会計をお客さまにお願いいたします。

### ●飛沫・接触感染防止対策

ブフェカウンターにおける飛沫感染・接触感染防止対策とともに、ご利用のお客さまにご協力をお願いいたします。

- アクリルカバーの設置・蓋のついた什器の使用 [飛沫感染防止]  
ブフェカウンターの陳列される料理にアクリルカバーの設置もしくは蓋のついた什器を使用いたします。
- マスクの着用、入店時の消毒のお願い [飛沫感染防止]  
ブフェカウンターご利用時と入店・退店時のマスク着用、入店時の手指消毒をお客さまにお願いいたします。
- スタッフによる料理の取り分け・個々盛りでの提供 [接触感染防止]  
ブフェカウンターにて直接お選びいただくお料理につきましては、スタッフがお皿にお取り分け、もしくはあらかじめ個々盛りでご用意いたします。
- 消毒スプレーの設置 [接触感染防止]  
ご利用いただく各テーブルに消毒スプレーを設置いたします。
- 店内の消毒の徹底 [接触感染防止]  
卓上の備品などはお客さまをお迎えする度に消毒を徹底しております。

<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)