

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2020年(令和2年)10月20日

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 A TASTE OF BRITAIN

2020年11月1日(日)～2021年1月11日(月・祝)

後援：英国総領事館



帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、英国総領事館の後援による「英国フェア」を2020年11月1日（日）～2021年1月11日（月・祝）に開催します。



「英国フェア」では、英国発祥のアフタヌーンティーをはじめ、さまざまな料理やイベントを通じて、英国の食文化をお楽しみいただけます。

今年も英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の協力で、バトラーがサービスするアフタヌーンティーや、フラワーアレンジメントセミナーを開催します。その他、英国を代表する伝統料理ローストチキンや、フィッシュ&チップス モルトヴィネガーとタルタルソース、スコティッシュスモークサーモンなど、豊富なメニューもご用意いたします。

概要は下記の通りです。

「英国フェア」 概要

期 間 : 2020年11月1日（日）～2021年1月11日（月・祝）
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）
メインバー「オールドインペリアルバー」（2階）
カクテルラウンジ「レインボー ラウンジ」（23階）
後 援 : 英国総領事館
協 力 : ウェッジウッド

※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。

※写真はいずれもイメージです。

■英国アフタヌーンティー

アフタヌーンティー発祥の地である英国で親しまれている食材を帝国ホテル流にアレンジしたセイボリーやスイーツ、ホテルメイドのスコーンで英国気分を存分に味わっていただける期間限定のメニューをご用意いたします。

期 間 : 2020年11月1日(日)～2021年1月11日(月・祝)
時 間 : 11:00～18:00(ラストオーダー16:30)
料 金 : 4,950円 ※消費税込、サービス料別
場 所 : カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)
※2020年12月1日(火)より、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
でご利用いたします。

<メニュー>

- ・レモンドリズルケーキ
- ・エクレア
- ・アップルリュバークランブル
- ・トライフル
(苺、カスタードクリーム、スポンジケーキ、生クリームが層になったグラスデザート)
- ・ミンスミートパイ
(パイ生地にドライフルーツを詰めて焼き上げた菓子)
- ・レモンゼリー
- ・プティフール
(スコットランドの伝統菓子ショートブレッド、ボンボンショコラ、パッションフルーツマカロン)
- ・チキンサラダ カレー風味
- ・ニシンの燻製のオープンサンドイッチ
- ・スコティッシュモークサーモンのサンドイッチ
- ・キューカンバーとチェダーチーズのサンドイッチ ミントの香り
- ・牛挽肉とマッシュポテトのキッシュ
- ・ホームメイドスコーン2種
(しっとりとしたプレーン・爽やかな味と香りのゆず)

○紅茶

- ・ヒギンズ アフタヌーン ブレンド
- ・ヒギンズ ブルーレディ
- 【11月】
- ・イングリッシュ ブレックファスト
- ・カメリアズ ウェルカム ティー
- 【12月・1月】
- ・ダーズリン グームティー
- ・バラのなごみのお茶
～スージングローズ～

ご予約・お問い合わせ先
TEL. (06)6881-1111



■お部屋で楽しむ英国アフタヌーンティーステイ

英国フェア期間限定で提供する「英国アフタヌーンティー」を客室でお楽しみいただける室数限定の特別宿泊プランをご用意いたしました。客室のプライベートな空間で優雅な時間をお楽しみください。



- 期 間 : 2020年11月1日(日)
 ~2021年1月11日(月・祝)
 ※特別催事期間を除く
- 料 金 : インペリアルフロア ジュニアスイート 2名様 84,000円
 ・Go To トラベルキャンペーン適用プラン
 【2名様84,000円→56,000円 (補助額28,000円)】
 ※1日2室限定・3日前までに要予約。
 ※1泊朝食・アフタヌーンティーセット付。サービス料・消費税込、宿泊税別
- 特 典 : ・ルームサービスによるアフタヌーンティーサービス
 (チェックイン当日11:00~18:00のご提供)
 ・アーリーチェックイン11:00 レイトチェックアウト15:00
 ・朝食を昼食に変更可能(昼食:鉄板焼き・中国料理・洋食より選択)
 ・ホテル地下駐車場の駐車代金無料(通常2,000円)

ご予約・お問い合わせ先
 客室予約係 TEL. (06)6881-4100 (月~土 9:00~20:00/日・祝 9:00~17:30)

■バトラーアフタヌーンティー

ウェッジウッドの茶器と茶葉を使用したアフタヌーンティーと、バトラーによるサービスを楽しみながら、高層フロアならではのぜいたくなパノラマビューとともに優雅な時間をお過ごしください。

- 期 間 : 2020年11月16日(月)・12月8日(火)
 時 間 : 各日13:00~16:00
 ※要予約、1日3組6名様まで
- 料 金 : 9,000円 ※サービス料・消費税込
- 場 所 : カクテルラウンジ「レインボーラウンジ」(23階)
 協 賛 : ウェッジウッド

WEDGWOOD
ENGLAND 1759



ご予約・お問い合わせ先
 TEL. (06)6881-1111

■フラワーアレンジメントセミナー

イングリッシュガーデンをイメージした、フラワーアレンジメントのセミナーを開催いたします。ご自身でアレンジしたオリジナルの作品は、「ウェッジウッド」のインテリア小物とともに持ち帰りいただけます。セミナー終了後は、素晴らしい眺望とともに英国アフタヌーンティーをお楽しみください。

日時：2020年12月7日(月) 12:00~14:30 予定

※10名様限定・要予約

料金：1名様 15,000円

※お花代、アフタヌーンティー、ウェッジウッドのインテリア小物付

※サービス料・消費税込

場所：カクテルラウンジ「レインボー ラウンジ」(23階)

協力：ウェッジウッド

WEDGWOOD
ENGLAND 1759



講師：新井 光史さん プロフィール

第一園芸のトップフラワーアレンジメントデザイナー。

2000年世界らん展のフラワーデザイン部門最優秀賞、同年東京カップのオブジェ部門で最優秀賞受賞。2008年ジャパンカップ・フラワーデザイン競技会で優勝、内閣総理大臣賞を受賞し日本一に輝く。2011年台湾で行われたインターコンチネンタルカップ・フラワー競技会には日本代表として参加し5位入賞。Flower Art Award 2020 グランプリ受賞。2021年7月上旬フランスにて開催予定の「アート・フローラル国際コンクール」に参加(予定)。

ご予約・お問い合わせ先 TEL. (06)6881-1111

■アラカルトメニュー

英国の伝統料理でもあるローストチキンや、スコッチエッグ、トライフルパフェなど、英国の「食」の楽しさをご紹介します。

期間：2020年11月1日(日)~12月17日(木)

時間：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)

場所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)

<メニュー>

◆ローストチキン

(1羽) 3,900円 (1/2羽) 2,200円



1羽丸ごとオーブンで香ばしくしっとりと焼き上げたローストチキン。いっとりと変化を楽しんでいただけるように、パンと牛乳をベースに作ったブレッドソース、グロゼイユをベースに作った甘めのカンバーランドソース、鶏と野菜のうま味あるグレイビーソースと味わい深い3種類のソースをご用意しました。

◆フィッシュ&チップス モルトヴィネガーとタルタルソース 2,000円

白身魚に衣を付けてふっくらと揚げた英国の名物料理を定番のモルトヴィネガーや帝国ホテルのタルタルソースでどうぞ。

◆国産牛スコッチエッグ マッシュポテト添え マデラソース(写真A) 2,400円

国産牛ハンバーグで半熟ゆで卵を包みじっくりと揚げました。とろりと流れ出る黄身とジューシーなお肉を絡めながら、芳醇な香りのマデラソースとともにお召し上がりください。

◆スコティッシュスモークサーモンのサラダ 英国産チェダーチーズの香り(写真B) 1,800円

英国の食生活に欠かせないチェダーチーズと上品な味わいのスコットランド産スモークサーモンをさまざまなハーブやレッドオニオン、ケイパーなどとともにサラダ仕立てにしました。

◆ニシンの燻製オイル漬けと赤キャベツのサラダサンドイッチ 二種類のパンで挟んで 1,900円

英国の朝食などで食べられるキッパーをバターで香ばしく焼き、赤キャベツのピクルスと一緒にサンドイッチにしました。帝国ホテルのベーカリーで作った酸味のあるハード系のパンとレーズンやイチジク入りの甘めのパンと二種の味わいをお楽しみください。

◆牛リブロースステーキ スコッチウイスキーで香りづけて スティルトンチーズソース (120g) 2,300円 (180g) 3,300円

香ばしく焼いた牛リブロースステーキをスコッチウイスキーでフランベし、香りをまわせました。ポートワインとスティルトンチーズで作ったソースとの相性も抜群です。

◆トライフルのパフェ(写真C) 1,900円

苺やクリームを重ねた英国定番のグラスデザート「トライフル」にバニラアイスや紅茶のゼリー、リュバールのケーキを組み合わせパフェにしました。

◆あつあつ焼きリンゴ バニラアイス添え(写真D) 1,600円

旬を迎えた紅玉リンゴにバターとシナモンを詰め、オーブンでじっくり焼き上げました。冷たいバニラアイスとのコントラストをお楽しみください。

◆ピスタチオのパルフェグラッセと赤い果実を添えたパンケーキ 1,800円

焼きたてのパンケーキにピスタチオのパルフェグラッセ、リンゴ、ラズベリー、ブルーベリーなどのコンポートを添えました。爽やかな酸味のチーズクリームがアクセントになっています。



※料金は全て消費税込、サービス料別

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 (直通 7:00~22:00)

■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 : 2020年11月1日(日)~2021年1月11日(月・祝)

時 間 : 17:00~23:00(ラストオーダー 22:30)

<メニュー>

◆ロイヤルハウスホールド(1ショット) 5,100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) 3,470円
英国女王に捧げられた究極のスコッチウイスキーです。

◆NO.3ジン&トニック 1,940円
チャールズ皇太子から御用達指定を受けるワイン商が造る「プレミアムジン」を英国産トニックウォーターと合わせました。



※料金は全て消費税込、サービス料別

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(直通 17:00~23:00)

■テイクアウト

期 間 : 2020年12月1日(火)~1月11日(月・祝) ※但しクリスマス期間を除く

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザパーク」テイクアウトコーナー(1階)

時 間 : 11:00~18:00

<メニュー>

◆レモンドリズルケーキ(写真・右) 700円
英国定番のシロップが染み込んだ爽やかな焼き菓子です。

◆スコーン ゆず(写真・左) 220円
定番のスコーンにゆずピールを入れて焼き上げました。



※料金は全て消費税込

ご予約・お問い合わせ先

TEL.(06)6881-1111