

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

25th

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、本年、開業25周年を迎えました。

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

2021年(令和3年)11月30日

旬の苺がいっぱい！ 帝国ホテル自慢の各種苺スイーツや
約10種のヨーロッパ発祥の人気スイーツ、3種の苺食べ比べなど
計35種類のメニューが食べ放題

苺スイーツバイキング ～ヨーロッパ伝統菓子との饗宴～

期 間：2022年1月8日(土)～3月31日(木)
<2021年12月6日(月)10:00 予約開始>

場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

料 金：大人 6,000円 お子さま(4～12歳) 3,000円



苺スイーツバイキング ～ヨーロッパ伝統菓子との饗宴～

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、旬の苺を使ったスイーツをふんだんに楽しめる「苺スイーツバイキング ～ヨーロッパ伝統菓子との饗宴～」を、来年1月8日(土)から3月31日(木)まで、ホテル1階のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」で開催します。

今回も、苺そのものの味を楽しめる「3種の苺 食べ比べ」をはじめ、「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」など、これまでに好評をいただいている人気の苺スイーツを一堂に集め、ブフェスタイルでご提供します。

また、海外旅行に制限がある中、スイーツで少しでもリフレッシュしていただきたいという想いを込め、今回新たに、「カヌレ・ド・ボルドー」や「ワッフル」、「イートンメス」など帝国ホテルが厳選した10種類のヨーロッパ発祥の人気スイーツや、クレープを加えました。

さらに、見た目の華やかなオープンサンド、週替わりのシェフ特製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。

メニュー開発は、昨年就任したペストリーシェフ・岩根由紀子を中心となり、飽きることなく楽しんでいただけるよう、こだわりとアイデアが詰まった料理に仕上げています。

会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は、24mの吹き抜けと大きな窓からの陽光で明るく開放感あふれる空間です。見た目も味わいも楽しめるバリエーション豊かなスイーツを好きなだけ食べながら、ゆったりと優雅な時間をお過ごしいただけます。安全・安心にお過ごしいただくための対策として、席数を通常よりも減らすなど、感染症対策を徹底しております。

※新型コロナウイルス感染症への安全対策について

https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html

開催概要は以下の通りです。

「苺スイーツバイキング ～ヨーロッパ伝統菓子との饗宴～」 概要

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 【期 間】 2022年1月8日(土)～3月31日(木)
予約開始:2021年12月6日(月)10:00～
- 【時 間】 平 日 14:00～17:00
土日祝(2部制) ①11:30～14:30
②14:00～17:00
- ※2時間制
- 【料 金】 大人 6,000円
お子さま(4～12歳) 3,000円
<インターネット予約限定優待料金>
大人 5,520円 お子様 2,760円



ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」

※ソフトドリンク付。サービス料・消費税込。

※インターネット限定優待をご利用の際は「マイインペリアル」への無料会員登録が必要です。

<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)

【メニュー】

<スイーツ>

● 苺のスイーツ

- ・苺のショートケーキ
- ・ミルフィーユショコラフレーズ
- ・苺のモンブラン
- ・ガトーフレーズ
- ・苺コーン
- ・苺ガナッシュのタルトレット
- ・苺のフルーツポンチ
- ・ストロベリーバナナオレンジジュース
- ・タルトベリー
- ・チーズケーキ
- ・パンナコッタ
- ・イートンメス
- ・苺のデニッシュ

● ヨーロッパの伝統菓子

- ・ミルリトン
- ・ティラミス
- ・モンブラン
- ・オペラ
- ・フィナンシェ
- ・カヌレ・ド・ボルドー
- ・マカロン・パリジャン
- ・ボンボンショコラ
- ・ワッフル
- ・バームクーヘン

● スイーツ(ワゴン)

- ・クレープ 苺ソース

● 3種の苺 食べ比べ

<フード>

● 個々盛り

- ・苺と彩り野菜のサラダ *ドレッシング各種
- ・スモークサーモンと
帝国ホテル伝統のポテトサラダのハーモニー
- ・オープンサンド
苺・クリームチーズ/チェダーチーズ・ハム/
ツナ・オリーブ
- ・苺風味の自家製タルタルソースたっぷりの
シュリンプフライサンドイッチ

● 取り分け

- ・なめらかカリフラワーのクリームスープ
“デュ・バリー夫人風”
- ・牛肉と茸のピラフ(国産米使用)
- ・ミックスシーフードピザ
- ・週替わりのシェフ特製おすすめペンネ



ヨーロッパ発祥のスイーツ例

※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。