



2019年5月10日

福寿園の香り高い茶葉を使用したさまざまな抹茶スイーツをご用意

### 福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ ～ 抹茶とほうじ茶の薫香 ～

期 間 : 2019年6月8日(土)～9月7日(土)  
場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)  
料 金 : 大人 5,500円、お子さま(4～12歳) 2,750円  
予約開始 : 2019年5月10日(金) 11:00～



福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ ～抹茶とほうじ茶の薫香～

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、昨夏にご好評いただいた「福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ～抹茶とほうじ茶の薫香～」を6月8日（土）～9月7日（土）までの期間限定で開催します。



「福寿園×帝国ホテル 夏のスイーツブフェ～抹茶とほうじ茶の薫香～」では、日本伝統の「茶の心」を受け継ぐ創業寛政二年の「福寿園」とコラボレーションし、香り高い茶葉を用いて、抹茶モンブランや抹茶もち、ほうじ茶のゼリー、ほうじ茶チーズケーキ、抹茶やほうじ茶のソフトクリームなど、さまざまなスイーツをご用意しました。お茶を用いた全てのメニューに「福寿園」の茶葉を使用しています。また、お茶の楽しみ方の提案として、ウエルカムドリンクとして「水出し緑茶」と、各テーブルには茶葉そのものの旨味を感じられる「食べるお茶」をご用意いたしました。

ソフトクリームのトッピングには、定番のチョコレートソースのほか、岩塩や昆布といった新感覚でお楽しみいただけるアイテムや、女性からの注目が高い色鮮やかで丸くて可愛い「おいり（※）」もご用意しました。バリエーション豊富なトッピングでお客さまオリジナルのスイーツをお楽しみいただけます。

そのほか、お客さまの目の前でひとつひとつ焼き上げる、帝国ホテルで定番人気の「パンケーキ」や、シェフ特製のおすすめスパゲティ（週替わり）などのお食事もご用意しております。

天井が高く大きな窓から川を見渡せる開放的な空間で、ゆったりとスイーツを満喫いただけます。

#### ※おいり

香川県の伝統菓子であられの一種。直径1cmほどの玉状で、桃色、緑、白、青、紫、オレンジなど様々な色がある。香川県では結婚式の引き出物や、嫁入りした家の近所への贈り物など、縁起の良いお菓子として用いられている。

### <概 要>

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)  
【期 間】 2019年6月8日(土)～9月7日(土) ※除外日：7月25日(木)  
【時 間】 平日 15:00～16:30  
土日祝及び8月13日(火)～16日(金) [2部 90分制]  
①14:00～15:30 ②16:00～17:30  
【料 金】 大人 5,500円、お子さま(4～12歳) 2,750円 (サービス料・消費税込)  
【予約開始】 2019年5月10日(金) 11:00～



スイーツブフェ イメージ

## 【メニュー 例】

### <デザートコーナー>

#### ■ ケーキ

デベール、抹茶もち、抹茶ショートケーキ、抹茶シャンティイ、抹茶モンブラン、抹茶ミルフィーユ、抹茶フィナンシェ、抹茶ムース、ほうじ茶シャンティイタルト、ほうじ茶香るチョコレートムース、ほうじ茶ゼリー、ほうじ茶チーズケーキ、ほうじ茶シュークリーム、和三盆ほうじ茶クッキー 他

#### ■ ソフトクリーム

抹茶ソフトクリーム、ほうじ茶ソフトクリーム、プレミアム生クリームソフト

#### ■ トッピング

抹茶、茶葉、もなか、おいら、黒蜜、きなこ、あんこ、白玉、昆布、岩塩、バルサミコ酢、オリーブオイル、チョコレートソース、はちみつ、メープルシロップ、ロイヤルミルクティー、ココア、キャラメルビスケット、ココアビスケット、コーンフレーク、ウエハース、ナタデココ、カラーマシュマロ、カラーチョコレートスプレー 他

#### ■ ソース

エキゾチック(マンゴー入り)、フランボワーズ(フランボワーズ入り)、ストロベリー、アプリコット

#### ■ フルーツ

オレンジ、グレープフルーツ、キウイフルーツ、パイナップル、ブドウ

### <パンコーナー>

抹茶のデニッシュ、抹茶のブリオッシュ

### <鉄板コーナー>

実演パンケーキ

### <フードコーナー>

#### ■ 彩り野菜のサラダ

コーン、キュウリ、オニオン、プチトマト、赤黄パプリカ  
(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、フレンチドレッシング)

#### ■ サンドイッチ

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

#### ■ パスタ 目の前で仕上げるシェフ特製おすすめスパゲティ(週替わり)

#### ■ 魚料理 白身魚のぶぶあられ揚げ 抹茶のタルタルソースを添えて

#### ■ ピザ ミックスピザ

#### ■ スープ クリスタルコンソメスープ タピオカを浮かべて

#### ■ ピラフ パプリカ風味のシュリンプとマッシュルームのピラフ(国産米使用)

### <ソフトドリンク>

福寿園の茶葉を使用した水出し緑茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶、コーヒー、紅茶

※食材の都合によりメニューが予告なく変更になる場合がございます。



ソフトクリーム イメージ



「食べるお茶」 イメージ



デザート イメージ

## ■SNS 投稿キャンペーン

夏のスイーツブフェ開催期間限定で、当ブフェの写真をハッシュタグ「#帝国ホテル大阪」「#抹茶とほうじ茶」とともにご自身の SNS へ投稿いただき、スタッフに投稿画面をご提示いただくと、次回ご来店時に利用できる 10%ご優待券をプレゼントいたします。

※ご優待のお渡しはご来店 1 回につきお 1 人様 1 枚。

※投稿に関しては、必ず被写体本人の承諾を得たもの。

※本キャンペーンは帝国ホテル 大阪が主催しており、Facebook 社は何ら関係ございません。

<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)

## ■「福寿園」 概要

創業寛政 2 年(1790 年) 福井伊右衛門により茶商として始まり、以来 220 余年にわたり伝統の心の上に常に革新の技を加え、日本の心を支える茶づくりに専念し続ける京都の老舗茶舗「福寿園」。初代当主の名にちなんだ「伊右衛門」ブランドは、広く全国的に知られています。

文化創成の地であり、また、文化熟成の地でもある京都の中心、四条通に位置する福寿園京都本店では、自分好みにブレンドできるお茶や、お茶づくしのフランス料理、茶室での抹茶体験など、様々なお茶の楽しみ方に触れることができます。



住所 〒600-8005 京都市下京区四条通富小路角  
営業時間 11:00~19:00 (フロアにより一部異なる)  
定休日 元日、第 3 水曜日(11 月は除く。但し 5 月は 22 日、7 月は 3 日)  
(フロアにより一部異なる)