

# NEWS RELEASE



帝国ホテル  
大阪

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

2023年（令和5年）10月12日

アフタヌーンティーや料理、お持ち帰りのスイーツに加え  
宿泊プランやフラワーアレンジメントのイベントもご用意

## 英国フェア 2023 A TASTE OF BRITAIN

2023年11月1日（水）～ 2024年1月5日（金）

後援：駐日英国大使館

協力：ウェッジウッド



英国フェア イメージ

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、英国で親しまれている料理やドリンクなどをお楽しみいただける「英国フェア 2023」を2023年11月1日（水）～2024年1月5日（金）に開催します。

「英国フェア 2023」では、本年5月6日に行われたチャールズⅢ世国王陛下とカミラ王妃の戴冠式にちなみ、“コロネーション（戴冠式）”の要素を取り入れたアフタヌーンティーをはじめ、ローストビーフやフィッシュ&チップス、紅茶の香りを洋梨とともに楽しみいただけるパンケーキなどをレストランにてご提供します。さらにはお部屋でアフタヌーンティーとともにゆっくりとお過ごしいただける宿泊プランや、英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の花器を使ったフラワーアレンジメント教室など、英国の雰囲気をご体験いただける内容をバリエーション豊かにご用意します。

また、ホテルショップでは、イングランドの伝統的なスイーツである「イートンメス」を販売いたしますので、ご自宅でも英国気分をお楽しみいただけます。

概要は下記の通りです。

## 「英国フェア 2023」 概要

期 間 : 2023年11月1日（水）～2024年1月5日（金）

※一部商品は、期間が異なります。

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)  
ホテルショップ (地下1階)

後 援 : 駐日英国大使館

協 力 : ウェッジウッド

### ■英国アフタヌーンティー

コロネーション（戴冠式）にちなんだ料理をはじめ、英国の伝統的なセイボリーやスコーンをご用意しました。フェア限定の紅茶とともに楽しみいただけます。

期 間 : 2023年11月1日（水）～2024年1月5日（金）

時 間 : 月～木曜日 11:00～18:00

金～日曜日・祝日 14:00～18:00

(全日ラストオーダー16:00)

料 金 : 6,000円 ※サービス料・消費税込

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 (1階)



<メニュー>

【上段】スティッキートフィーブディング

【中段】イートンメス、薔薇香るルビーチョコレートの特リース、  
プティフル（コロネーション記念マカロン、ショートブレッド）

【下段】スコティッシュサーモンのマリネ 紅茶とレモンのアンサンブル、  
コロネーションチキンのカクテル、  
カマスのエスカベッシュ モルトビネガー風味 ハッシュドポテト添え、  
スコッチエッグに見立てたパテ・ド・カンパーニュのピンチョス

【別皿】プレーンスコーン（ハチミツ・クロテッドクリーム）、  
サンドイッチ3種（ハム・チーズ・キュウリ）  
コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

◆英国フェア期間限定で、3種類の茶葉をご用意します。

・イングリッシュ ブレックファスト

有機農法で栽培されたお茶で、あらゆるスパイスの風味を併せ持つアッサムと、奥深い味わいのスマトラをブレンドしました。

・ロイヤルウェディングティー

ヘンリー王子とメーガン妃のご結婚を記念したスペシャルティーです。紅茶にピンクのバラをブレンドしました。

・幸せのお茶 ～ハピネス～

楽しい気分をアップさせ、気分を高めてくれるお茶です。使われているハーブにはビタミンCのほか、鉄分なども多く含まれています。

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

## ■アラカルトメニュー

ローストビーフやフィッシュ&チップスをはじめとした、英国にゆかりのある料理やスイーツを取り揃えています。

期 間： 2023年11月1日（水）～2023年12月15日（金）

時 間： 平日 11：00～14：00、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> ※料金は全てサービス料・消費税込。

★マークのメニューはメインバー「オールドインペリアルバー」 (2階) でもご提供します。  
17：00～24：00 (ラストオーダー21：00)

◆ビーフステーキとロブスターグリル ★  
サラダ&チップス添え

牛リブブロスステーキとロブスターグリルを組み合わせました。グレイビーソースと香草バターの2種のソースを添えた、さまざまな味わいを楽しめるボリュームのある一皿です。

7,800円



◆ローストビーフ グレイビーソース ★  
(土・日・祝 限定)

じっくりと焼き上げた国産牛のローストビーフです。牛スジ肉と香味野菜を使い2日間かけて作ったグレイビーソースとともにお召し上がりください。西洋わさびが良いアクセントになっています。

5,200円



◆フィッシュ&チップス ★  
モルトビネガーとタルタルソース

白身魚に衣をつけてふっくらと揚げた英国の名物料理です。定番のモルトビネガー、グリーンピースの蒸し煮、帝国ホテルのタルタルソースを添えました。

2,900円



◆国産牛のスコッチエッグ トリュフが香る一皿 ★

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。お客様の目の前で削るトリュフの香りとともに至福の時を演出します。

3,900円



◆スティルトンチーズバーガー ★

世界三大ブルーチーズの一つ、英国産スティルトンチーズと国産牛を使った贅沢なハンバーガーです。香り豊かで大人な味わいのハンバーガーをお楽しみください。

3,800円



◆仔羊と野菜の具沢山スープ カレー風味

スコットランド発祥のスコッチブ羅斯をイメージし、カレーなどのスパイスを加えアレンジしたスープです。  
さまざまなハーブで抽出したオイルを加え、風味豊かに仕上げました。

1,900 円



◆紅茶と洋梨のパンケーキ ※2024年1月5日（金）まで販売

アールグレイのシロップでコンポートした洋梨とともに、バラをかたどったホイップバターを添えました。  
紅茶の香りと焼き立てのパンケーキをお楽しみいただける一皿です。

2,400 円



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

■アルコールメニュー

ロイヤルを冠する2種類のスコッチウイスキーと、英国産のジンを使用した爽快なジントニックをお楽しみください。

期 間 : 2023年11月1日（水）～2024年1月5日（金）

時 間 : 17:00～24:00（ラストオーダー23:30）

場 所 : メインバー「オールドインペリアルバー」 (2階)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込。

◆ロイヤルハウスホールド(1ショット) 7,000 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) 4,030 円

21年以上熟成された類稀なるモルトとグリーンウイスキーのブレンドは、最高級のブレンデッドスコッチウイスキーと称されています。

◆英国産ジン&トニック 2,560 円

本格的な英国産ジンをお楽しみいただけます。



ご予約・お問い合わせ先

メインバー「オールドインペリアルバー」 (2階)

TEL. (06)6881-4886

## ■テイクアウト商品

期 間 : 2023年11月1日(水)～2024年1月5日(金)  
※12月16日(土)～25日(月)を除く。

時 間 : 11:00～19:00

場 所 : ホテルショップ(地下1階)

### ◆イートンメス

苺・メレンゲ・クリームを混ぜ合わせた、イングランドの伝統的なスイーツです。きめ細かくふわふわとした口当たりのスポンジをラズベリーソースやカスタードクリームなどと混ぜながらお召し上がりください。



価格 950円(消費税込)

ご予約・お問い合わせ先

ホテルショップ(地下1階) TEL. (06)6881-4878

## ■宿泊プラン <1日3組限定>

お部屋でアフタヌーンティーをお楽しみいただける宿泊プランをご用意しました。英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の茶器や食器を用いてお届けするアフタヌーンティーで、英国気分をお楽しみいただきながらゆったりとおくつろぎいただけます。

期 間 : 2023年11月1日(水)～12月29日(金)  
※12月16日(土)～25日(月)を除く。

料 金 : レギュラーフロア スーペリア (40㎡)  
2名1室 61,300円～

※1泊朝食・アフタヌーンティー付。  
サービス料・消費税込、宿泊税別。

内 容 : チェックイン日に英国アフタヌーンティーをお部屋にお届けします。

アフタヌーンティーのお届け時間  
15:00/16:00/17:00 のいずれか

協 力 : ウェッジウッド



ご予約・お問い合わせ先

客室予約係 TEL. (06)6881-4100

## ■フラワーアレンジメントセミナー【人数限定】

「ウェッジウッド」の花器（ホワイトフォリア 13cm）を用いて、ご自宅でのクリスマスに華やかに彩るフラワーアレンジメントを作ります。セミナーの後はレストランで「英国アフタヌーンティー」をお楽しみください。

- 日 程 : 2023年12月13日(水)  
※予約受付 2023年10月17日(火)10:00～
- 時 間 : 14:00～17:30 (受付 13:30～)
- 場 所 : 宴会場、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 料 金 : お1人様 19,000円  
※花材・花器、アフタヌーンティー付。サービス料・消費税込。
- 協 力 : ウェッジウッド



フラワーアレンジメントイメージ



ウェッジウッド花器イメージ

### 講師:新井 光史 氏 プロフィール



2008年ジャパンカップ・フラワーデザイン競技会にて優勝、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・フラワーデザイン競技会には、日本代表として5位入賞。

2020年 Flower Art Award で保屋松千亜紀とペアで出場しグランプリ獲得。

2022年 FLOWERARTIST EXTENSION で村上功悦とペアで出場しグランプリ獲得。

日本を代表するフラワーデザイナーの一人として、幅広く活動している。

2023年7月日本代表としてフランス「アート・フローラル国際コンクール」に出場し5位獲得。

著書に『The Eternal Flower』(Stichting Kunstboek)、『花の辞典』『花の本』(雷鳥社)『季節の言葉を表現するフラワーデザイン』(誠文堂新光社)などがある。

ご予約・お問い合わせ先

宴会イベント係 TEL. (06)6881-4650 (直通 10:00～19:00)

## ウェッジウッド ([www.wedgwood.jp](http://www.wedgwood.jp))

ウェッジウッドは、「英国陶工の父」と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドにより、1759年に創設されました。1766年には時のシャーロット王妃から「女王お抱えの陶工」と拝命され、名品「クイーンズウェア」やオリジナルの素地「ジャスパー」など、ユニークさが際立つ作品で躍進を遂げます。さらに、息子ジョサイアⅡ世の時代には、美しい乳白色を誇るファイン ボーン チャイナを完成。ジョサイアの革新の精神はクラフトマンシップとともに2世紀半以上に渡って受け継がれ、現代技術を融合させ、優雅でありながら使い勝手のよい陶磁器を作り続けてきました。