



2022年11月30日

帝国ホテル自慢の苺スイーツやフレッシュ苺に加え、
オープンサンドなど計36種類のメニューが食べ放題

苺スイーツバイキング

期 間 : 2023年1月7日(土)～5月31日(水)

苺スイーツを紅茶やセイボリーとともに楽しみいただける

ストロベリーアフタヌーンティー

期 間 : 2023年1月7日(土)～2月28日(火)



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、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」を、来年1月7日(土)から5月31日(水)まで、1階のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」で開催します。

冬から春にかけて旬を迎える苺をテーマにした商品は、ここ数年多くのホテルで企画されています。今回、帝国ホテル 大阪では、苺そのものの味を楽しめる「フレッシュ苺」をはじめ、「苺のモンブラン」や、帝国ホテル伝統の「苺ショートケーキ」など、これまでもご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。スイーツ以外にも、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お楽しみいただけます。

また、日本でも習慣になりつつある英国生まれの“アフタヌーンティー”を、苺スイーツでとりそろえ「ストロベリーアフタヌーンティー」としてご用意します。

メニュー開発は、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内容に仕上げています。

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。見た目も味わいもバラエティーに富んだスイーツを存分に楽しみながら、ゆったりと優雅な時間をお過ごしいただけます。

開催概要は以下の通りです。

「苺スイーツバイキング」概要

【場 所】	ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)		
【期 間】	2023年1月7日(土)～5月31日(水)		
【時 間】	平 日	14:00～17:00	
	土日祝	第1部 11:30～14:30、第2部 14:00～17:00 ※2時間制	
【料 金】	通常価格	平日 6,500円 /	土日祝 6,800円
	インターネット予約限定優待価格	平日 6,045円 /	土日祝 6,324円
	インペリアルクラブ会員優待価格	平日 5,850円 /	土日祝 6,120円

※インターネット予約限定価格ご利用の際は、帝国ホテルメールマガジンサービス「マイ インペリアル」への無料登録が必要です。

※お子様(4～12歳)は、上記料金の半額でご案内します。

※上記料金は全てサービス料・消費税込。

【メニュー】

★おすすめ 4 品

- 苺のショートケーキ
旬の苺をふんだんに使った、この時期ならではの味わいをお楽しみいただけます。
- 苺のモンブラン
サクサクとしたバスケットにみずみずしい苺を 1 粒丸々しのばせ、苺のクリームでモンブランに仕立てました。
- あまおうムース
甘酸っぱいあまおうのムースに、あまおう苺をのせた贅沢な一品です。
- 苺クリームのロールケーキ
ふんわりとやわらかなスポンジ生地で苺のクリームと苺ゼリーを巻き込んだロールケーキです。

★全メニュー ※2023 年 3 月 1 日(水)より一部メニュー内容が変更となります。

<スイーツ>

- | | | |
|---------------|--------------|-------------|
| ・苺のショートケーキ | ・苺のモンブラン | ・苺コーン |
| ・苺のタルトレット | ・苺のフルーツカクテル | ・苺ゼリーのスカッシュ |
| ・タルトベリー | ・苺ソースのパンナコッタ | ・苺ティラミス |
| ・苺クリームのロールケーキ | ・苺のレアチーズケーキ | ・苺のパイ |
| ・あまおうムース | ・モンブラン | ・オペラ |
| ・フィナンシェ | ・チーズケーキ | ・マドレーヌココ |
| ・黒糖カヌレ | ・マカロン | ・ボンボンショコラ |
| ・苺のアイス | ・苺のジェラート | ・バニラアイス |
| ・苺のデニッシュ | | |

<フレッシュブランド苺 1 種>

<フード>

- ・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
- ・オープンサンド 3 種
サラダチキン&オリーブ、トマト&モッツアレラチーズ&バジル、苺&餡子クリーム
- ・苺風味の自家製タルタルソースたっぷりのフィッシュフライサンドイッチ
- ・本日のスープ ・牛肉と茸のピラフ（国産米使用） ・ミックスシーフードピザ
- ・シェフ特製おすすめペンネ(週替わり)



「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

- 【場 所】** ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
【期 間】 2023年1月7日(土)～2月28日(火)
【時 間】 11:00～18:00(ラストオーダー16:00)
【料 金】 6,000円 ※サービス料・消費税込

【メニュー】

- ・ストロベリーティラミス
- ・ストロベリーコーン
- ・苺のショートケーキ
- ・苺のモンブラン
- ・苺のタルトレット
- ・苺のロールケーキ
- ・苺のジュレ
- ・パンナコッタと苺のソース
- ・スコーン、クロテッドクリーム、季節のジャム
- ・ピスタチオのマカロン、ビターチョコレートのボンボンショコラ、ココナッツのマドレーヌ
- ・ベリーのミニパフェ
- ・苺クレープ キャラメルオレンジソース
- ・スモークサーモンと帝国ホテル伝統のポテトサラダのサンドイッチ
- ・苺と小海老のカクテル カメリア風
- ・チキンとマッシュルームのキッシュ
- ・苺と生ハムのピンチョス



※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。

＜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)