

# NEWS RELEASE



帝国ホテル  
大阪

25<sup>th</sup>

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、2021年3月に、開業25周年を迎えました。

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

2022年(令和4年)3月1日

帝国ホテル自慢の苺スイーツを中心に  
計35種類のメニューが食べ放題

## 「苺スイーツバイキング」 ご好評につき一部メニューを変更し 5月31日まで開催期間を延長します！

場 所： ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 (1階)

料 金： 大人 6,300円 お子さま (4~12歳) 3,150円

\*4月1日(金)以降の料金



「苺スイーツバイキング」新メニュー(例)

帝国ホテル 大阪(総支配人:幸田雅弘、大阪市北区)は、現在開催中の「苺スイーツバイキング ～ヨーロッパ伝統菓子との饗宴～」(1/8～3/31)の一部メニューを変更し、5月31日(火)まで開催期間を延長いたします。

「苺スイーツバイキング」は、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「苺のショートケーキ」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する帝国ホテル 大阪恒例の企画です。

今回変更したメニューは10種類です。チョコレート風味のコーンにシャンティイショコラクリームを詰め苺を飾った「苺とチョコレートのコーン」、苺とダークチェリーを入れて焼き上げた「苺とサクランボのクラフティー」、マジパンを溶かしこんだアーモンド風味のミルクプリンにアングレーズソースをあわせた「ブランマンジェ」や砂糖漬けのオレンジの皮をビターチョコレートでコーティングしたチョコレート菓子「オランジェット」などを新メニューとして取り入れ、リピーターにも楽しんでいただけるラインナップをご用意いたします。

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

- メニュー開発は帝国ホテル 大阪のペストリーシェフ・岩根由紀子为中心となり、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。
- 厳選した約10種類のヨーロッパ発祥の人気スイーツや、クレープをお召し上がりいただけます。
- 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。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/restaurant/the\\_park/plan/strawberry\\_viking2022.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/restaurant/the_park/plan/strawberry_viking2022.html)

【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

【延長期間】 2022年4月1日(金)～5月31日(火)

【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:6,300円、お子さま(4～12歳):3,150円  
※4月1日からの料金  
※ソフトドリンク付。サービス料・消費税込。  
※WEB予約+マイ インペリアル登録で8%優待

【そ の 他】 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](https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html)



ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」

＜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

【メニュー】 ★は変更した新メニュー

<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
- ・ムース・オ・フレーズ★
- ・苺とチョコレートのコーン★
- ・苺のタルトレット★
- ・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
- ・ブランマンジェ★
- ・苺とサクランボのクラフティ★
- ・苺のデニッシュ

● ヨーロッパの伝統菓子

- ・サンマルク★
- ・ティラミス★
- ・モンブラン
- ・オペラ
- ・マドレーヌココ★
- ・カヌレ・ド・ボルドー
- ・マカロン・パリジャン
- ・オレンジットとボンボンショコラ★
- ・ワッフル
- ・苺のバームクーヘン★

● 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
- ・シェフ特製おすすめペンネ



苺とサクランボのクラフティ



苺とチョコレートのコーン

※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。