

# NEWS RELEASE



帝国ホテル  
大阪

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

2018年(平成30年)2月19日

カジュアルレストラン  
「カフェ クベール (CAFÉ COUVERT)」  
2018年3月15日(木)オープン

場所：帝国ホテル 大阪 2階



店内イメージ画像

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘）は、ホテル 2 階に、カジュアルレストラン「カフェ クベール (CAFÉ COUVERT)」を 2018 年 3 月 15 日にオープンいたします。



カジュアルレストラン「カフェ クベール(CAFÉ COUVERT)」は、古き良き「コーヒーハウス」の伝統を礎として昇華させた、モダンで上質なカジュアルシーンを提供する進化型オールデイダイニングです。

店舗は、「毛馬桜之宮公園」に臨むホテル 2 階に位置しており、大きく広がる窓からは陽光が感じられ、ゆったりとした大川の流りに船が行き来する様子を楽しむことができる、開放感あふれる空間です。窓からの景色は、春には大川沿いに連なる桜、夏には天神祭の花火や船渡御、秋には鮮やかに広がる紅葉、冬にはきらめくイルミネーションと、四季を通して楽しんでいただけます。

また、ご友人とのお待ち合わせやご家族でのお食事など、さまざまな時間帯、用途に合わせて気軽にご利用いただけるよう、店内デザインやメニューも古き良きオーセンティックな「コーヒーハウス」をコンセプトとして帝国ホテルならではのスタイルを追求しました。店内全体の色調はブラウン、ホワイト、ブラックの 3 色を基調とし、一部に大理石を使用したブフェ台やシックな色合いのチェアなど、高級感を演出しています。それらとともに、床や天井、テーブルなどには木を多用することで、モダンでスタイリッシュでありながら、心地よく落ち着いた上質な空間をご提供いたします。



店内イメージ画像

## ■「カフェ クベール (CAFÉ COUVERT)」の特長

### ●店舗名について

「クベール (COUVERT)」とは、食卓に欠かせないフォークやナイフ、スプーンの総称「カトラリー」をフランス語で表したものです。フランスではお祝いの席でクベールのセットがプレゼントされます。「カフェ クベール (CAFÉ COUVERT)」という店舗名には、日常からは少しだけ離れた上質で特別なシーン、空間の提供とお客さまの大切なお食事の時間に欠かせない存在でありたいという思いが込められています。

ロゴデザインには、プレートやカトラリーを連想させるフォルム、自然を感じられる店内の躍動感を表現しています。



### ●店内の3つのゾーン

開放的な店内は、3つのゾーンで構成されており、チェアやライティングもそれぞれの雰囲気に合わせてセレクトされています。

- ① オープンキッチンの前では、朝はバラエティー豊かなメニューのブフェをお楽しみいただけ、ランチ・ディナータイムにはハイカウンターやハイチェアを配し、日常を少し離れた特別な時間を過ごしていただけます。手際よく丁寧に料理を仕上げていくシェフの姿や、素材が調理される音や香りなど、五感を生かして料理をお楽しみいただけます。
- ② 入口より窓に向かって大きく広がるゾーンは、窓沿いのベンチシートや包み込まれるようにゆったりとお座りいただけるチェアなど、開放的な雰囲気の中、料理とともに会話もお楽しみいただける空間です。
- ③ 入口より一番奥のゾーンは、よりシンプルでスタイリッシュな空間となっており、ご家族やご友人とお集まりなど、大人数のご利用でも落ち着いた雰囲気の中、お食事をお楽しみいただけます。

### ●料理について

料理は、朝食時間帯にはアメリカンブレックファストをはじめアラカルトメニューとともに、焼き立てのパンや温かい卵料理、さらに和食も含めたメニューが並ぶ和洋食ブフェをご用意しています。昼食や夕食の時間帯には、ハンバーグステーキやカレーライスなど帝国ホテルで長年多くのお客さまにご好評をいただいていた人気メニューを、レシピもそのままに引き続きご提供いたします。それらとともに、サイドディッシュとしてお楽しみいただけるハーフサイズメニューもご用意いたします。

また、帝国ホテルの名物としてご好評いただいているパンケーキをはじめ、新たなスイーツメニューとして季節感を取り入れたパフェや、コーヒー、紅茶だけでもお楽しみいただけます。

## ■「カフェ クベール (CAFÉ COUVERT)」概要

場 所：2階 (カフェレストラン「フライング トマト カフェ」跡)

オープン：2018年3月15日 (木) 11:00より

席 数：100席 (全席禁煙)

営業時間： [朝食] 全日 6:30～11:00 (ブフェは10:00まで)

[昼食・夕食] 平日 11:00～14:00 / 17:00～22:00

土日祝 11:00～22:00

## □開業記念 コースメニュー

期間限定で開業記念特別コースメニューをご用意いたしました。

販売期間：2018年3月15日 (木) ～ 5月15日 (火)

料 金：4,500円 (消費税込、サービス料別)

メニュー：・前菜/コブサラダ (ハーフサイズ) ・スープ/野菜スープ

・メインディッシュ/下記より1品お選びいただけます。

・マカロニグラタン (チキン・小海老・ハム入り)

・オムライスとハッシュドビーフ

・牛フィレ肉と十穀米のテリヤキステーキピラフ

・国産牛のシチュー ノードル添え

・有頭海老のフライ タルタルソースとレモン添え

・デザート/バニラとプラリネのムース ・コーヒー

※前菜もしくはスープのいずれかをお選びいただけるメニューもございます。(3,300円～)

## □グランドメニュー

○前菜・サラダ・スープ

・フレンチフライドポテト 600円

・クリームコーンスープ 900円

・シーザーサラダ (ハーフサイズ オーダー可) 1,200円

・オニオングラタンスープ 1,200円

・オードブル取り合わせ (3品チョイス) 1,800円

・コブサラダ (ハーフサイズ オーダー可) 1,800円

○メインディッシュ

・ハンバーグステーキ

マデラソースまたは大根おろしとポン酢 2,300円

・国産牛のシチュー ノードル添え 2,500円

・有頭海老のフライ タルタルソースとレモン添え 2,700円

・グリル各種 2,800円～

国産牛ロイン、牛リブブロス、

淡路島産えびすもち豚肩ロース、本日の魚 など

・帝国ホテル発祥のシャリアピンスステーキ 3,200円

・近江牛ハンバーグステーキ

マデラソースまたは大根おろしとポン酢 3,500円

○カレー・ピラフ・パスタ

・海の幸スパゲティ ペスカトーレ	2,000 円
・マカロニグラタン (チキン・小海老・ハム入り)	2,000 円
・オムライスとハッシュドビーフ	2,100 円
・ビーフカレー	2,100 円
・彩り野菜カレー	2,100 円
・シーフードピラフ ニューバーグソース添え	2,200 円
・牛フィレ肉と十穀米のテリヤキステーキピラフ	2,400 円

○サンドイッチ

・ミックスサンドイッチ	1,800 円
・アメリカンクラブハウスサンドイッチ	2,100 円
・ハンバーガー	2,400 円
・ローストビーフサンドイッチ (冷製)	2,600 円

○デザート

・アイスクリーム各種	750 円
・シャーベット各種	750 円
・ケーキ各種	900 円
・カスタードプリン フルーツ添え	950 円
・スタンダードパフェ	1,400 円
・和風パフェ	1,600 円
・季節のパフェ	1,800 円
・インペリアルパンケーキ いちご添え	1,500 円
・チョコレートバナナキャラメルパンケーキ	1,600 円
・ベリーベリーパンケーキ	1,600 円
・季節のパンケーキ	1,700 円



季節のパンケーキ  
季節のパフェ  
イメージ画像

○キッズ

・キッズプレート	1,900 円
----------	---------

※消費税込、サービス料別。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更になる可能性があります。

また、ご利用時期によって提供内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。