

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

25th

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、本年、開業25周年を迎えました。

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

2021年(令和3年)6月18日

帝国ホテル伝統のメニューや多彩なスイーツを
安全・安心に配慮したバイキングスタイルでご用意

ランチバイキング

2021年7月3日(土)～7月18日(日)の土・日
7月22日(木・祝)～8月31日(火)

場所:ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」



ランチバイキング(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、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にて、「ランチバイキング」を 2021 年 7 月 3 日(土)～ 7 月 18 日(日)の土曜日・日曜日および 7 月 22 日(木・祝)～8 月 31 日(火)に開催します。

「バイキング」は“好きなものを、好きなだけ”楽しんでいただける帝国ホテル発祥の食のスタイルです。多くのお客さまにご好評いただいている帝国ホテル伝統の「ローストビーフ」をお好きなだけお召し上がりいただけるほか、「牛肉の赤ワイン煮込み」や「コンソメスープ」、「オールドファッション ポテトサラダ」、さらにシーフード料理やパスタなど、シェフが選び抜いた素材を活かした味わい豊かなメニューを多彩に取り揃えています。

伝統の技法で焼き上げたローストビーフは、お客さまからご注文をいただいてから目の前で一枚ずつ切り分け、ソースをかけて仕上げます。ポテトサラダは大正時代から受け継ぐレシピで作られており、まろやかな味わいが特徴の一品です。

料理は前菜からスープ、メイン料理、デザートまで、ご自分でフルコースのように仕立ててお楽しみいただけます。そのプロローグとしてブフェカウンターの料理とは別に、見た目にも華やかなシェフおすすめの一品をお席にご用意いたします。デザートは、濃厚なチョコレートの味わいが楽しめるケーキ「オペラ」や和栗のペーストをふんだんに使用した「モンブラン」、なめらかなちどけの「チーズケーキ」、「ベリーベリーロール」などペストリーシェフが食感にもこだわって丁寧に作り上げた約 10 種類のスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。

ブフェカウンターの料理は1名様分の小皿、もしくはスタッフによる取り分けでご提供します。

ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は 24mの吹き抜けに明るい光が差し込み、大きな窓から豊かな緑を眺められる開放感あふれる空間で、ご家族やご友人と優雅な夏のひとときをお過ごしいただけます。

安全・安心にお過ごしいただくための対策として、席の間隔を確保するため、ご案内する席数を減らし、入店は人数と時間に制限を設けるとともに、ブフェカウンターの各料理にアクリルカバーを設置します。ご利用いただく各テーブルには消毒液をご用意し、入店時・ブフェカウンター利用時・退店時および食事中以外でのマスク着用をお願いするなど、3 密の回避ならびに飛沫・接触感染の防止に徹底して取り組みます。また、ホテル入館時には、サーモグラフィによる検温なども実施しております。当社は、感染症予防対策などにおいて国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する GBAC STAR™ 認証を取得しています。また、「ザ パーク」は、大阪府より国基準を基本とした大阪府独自の感染防止対策基準を満たした飲食店の証となる「感染防止認証ゴールドステッカー」の発行を受けています。

当社の新型コロナウイルス感染症への安全対策については、ホームページにてご紹介しております。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html

<帝国ホテルの「バイキング」>

1957 年(昭和 32 年)、パリで料理修行中だった村上信夫(後の第 11 代料理長)が“好きなものを自由に食べる”という北欧の伝統料理“スモーガスボード”を研究し、翌年 1958 年(昭和 33 年) 8 月 1 日に日本初のブフェレストランをオープンさせました。店名は社内公募によって、当時の映画「バイキング」で料理を豪快に食べるシーンからヒントを得て、「インペリアルバイキング」という名前が採用されました。それ以来、「バイキング」という言葉が、“食べ放題”の代名詞として全国に広まり、今では一般的な言葉として親しまれるようになりました。

2008 年(平成 20 年)には誕生から 50 周年を記念して、8 月 1 日が「バイキングの日」に制定されました。

概要は次のページの通りです。

■「ランチバイキング」概要

期 間 : 2021年7月3日(土)～7月18日(日)の土曜日・日曜日
2021年7月22日(木・祝)～8月31日(火)
※予約受付開始 2021年6月21日(月) 10:00から

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

料 金 : 通常価格 大人 5,800円 お子様(4～12歳) 2,900円
インターネット予約限定優待価格 大人 5,394円 お子様 2,697円
※ご利用の際は無料会員登録が必要です。
※サービス料・消費税込。

時 間 : 11:15～15:00
※15分間隔で予約受付。最終入店時間 13:30
※1組様 90分の時間制限あり。

※食材の都合により、メニュー内容などを変更する場合がございます。
※期間中でも、新型コロナウイルスの感染状況を鑑み、お客様とスタッフの安全・安心を第一に
営業方針を変更させていただく場合がございます。ご了承ください。

【お客様のご予約・お問い合わせ連絡先】

帝国ホテル 大阪 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」

TEL.(06)6881-4888(10:00～19:30)

https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/restaurant/the_park/

このニュースに関するお問い合わせ先

帝国ホテル 大阪

総支配人室

〒530-0042 大阪市北区天満橋 1-8-50

TEL. (06)6881-4600 (直通)

FAX. (06)6881-4620 (直通)

広報・企画課長 仲井 良平

広報担当 福田 奈津記 n.fukuda@imperialhotel.co.jp

川田 弥生 m.kawata@imperialhotel.co.jp

<料理メニュー>

・シェフおまかせ最初の一皿(3品) 例:海の幸のテリーヌ/キッシュロレーヌ/フォアグラとパンデピス
※スープと合わせて、スタッフがテーブルまでお持ちします。

- ・スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて(個々盛り)
- ・カジキとラタトゥイユのカクテル仕立て(個々盛り)
- ・帆立貝柱のマリネ 粒マスタードのソースと海藻を添えて(個々盛り)
- ・スペイン産生ハム “ハモン・セラーノ” とパルミジャーノ・レジャーノ(個々盛り)
- ・オールドファッション ポテトサラダ(個々盛り)
- ・カクテルサンドイッチ(取り分け)
- ・クリスタルコンソメスープ タピオカを浮かべて(取り分け)
- ・バター香るシュリンプとマッシュルームのピラフ (国産米使用)(取り分け)
- ・本日のペンネパスタ(取り分け)
- ・本日の魚のオープン焼き サフラン香るブルブランソース(取り分け)
- ・帝国ホテル伝統の牛肉の赤ワイン煮込み ニードル添え(取り分け)
- ・ローストビーフ 西洋ワサビを添えて(ワゴンサービス)
- ・ガーデンサラダ(個々盛り)
- ・フルーツの取り合わせ(取り分け)
- ・パンとデニッシュペストリー(取り分け)

<デザートメニュー> (取り分け)

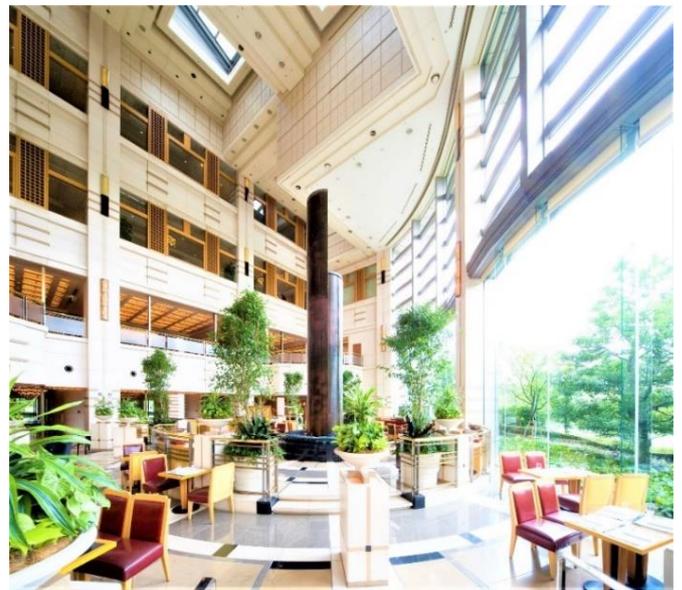
- ・ストロベリー バナナ オレンジのジュース
- ・タルトベリー
- ・オペラ
- ・モンブラン
- ・苺のフルーツポンチ
- ・グリオットチェリーとチョコレートムース
- ・マカロンショコラ
- ・ベリーベリーロール
- ・チーズケーキ

※上記メニューなど約 10 種類をご用意いたします。

<ドリンクメニュー>

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、メニュー内容などを変更する場合がございます。



■帝国ホテル 大阪の新型コロナウイルス感染症への安全対策について

GBAC STAR™ Facility Accreditation (GBAC STAR™認証) および

Sharecare Health Security VERIFIED™ with Forbes Travel Guide の取得



帝国ホテル 大阪は、感染症予防対策などにおいて国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する GBAC STAR™認証*(GBAC STAR™ Facility Accreditation、<https://gbac.issa.com/issa-gbac-star-facility-accreditation/>)およびホテルの安全性を証明する Sharecare Health Security VERIFIED™ *(<https://www.forbestravelguide.com/health-security-verified>)を取得しております。

*GBAC STAR™認証は、世界的な洗浄業界団体 (ISSA) において洗浄、消毒および感染症予防のプロトコルを実施する施設の運営基準を提唱している部門、Global Biorisk Advisory Council (略称:GBAC) による国際的認証プログラムの条件を満たした施設に対し、付与されるものです。

*Sharecare Health Security VERIFIED™は、世界的に権威のあるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」とデジタルヘルス企業「シェアケア」が共同で提供する評価制度であり、ホテルの衛生面、清掃や洗浄、換気、ソーシャルディスタンス、ホテルスタッフの健康管理など、360 の審査項目を満たした施設に対し、付与されるものです。

●主な取り組み

【パブリックスペース】

- 1.検温の実施
- 2.アルコール消毒液の増設
- 3.定期消毒の強化
- 4.従業員のマスク・フェイスガードの着用
- 5.アクリル板の設置
- 6.エレベーター・エスカレーターのご利用の人数制限
- 7.適切な換気と保湿管理

【営業スペース】

1.「大阪コロナ追跡システム」ご協力をお願い

・「大阪コロナ追跡システム」ご登録用 QR コードを記載した案内板を各所に設置しております。

2. ご宿泊

・健康状態に関する調査票への記入と、ホテル到着までの経由地を確認させていただいております。

・お客様が触れる機会が多い箇所のアルコール消毒を以下のとおり実施しております。

<室内> 入口チャイム、ドアノブ、取っ手、電気スイッチ、机の上、テーブルの上、ごみ箱、タブレット、空調操作パネル、ハンガー、テレビリモコン、金庫、電話機、目覚し時計、靴べら、ボールペン など

<バスルーム> 取っ手、手すり、シャワー、蛇口類レバー、ごみ箱、自動給湯パネル、トイレ操作パネル、便座、トイレトーパーホルダー、ドライヤー、電話機、各種アメニティなど

3.レストラン

・テーブル間の距離を十分に確保してレイアウトを組んでおります。

・複数でお越しのお客様には、原則、対面を避け対角線上でのご着席をお願いしております。

・前のお客様のご利用後に、テーブル周りを消毒してからご案内しております。

・お席待ちの場合は、列を設けず、お名前とご連絡先をうかがってお呼び出しいたします。

・お会計はテーブルにてお願いしております。

4.宴会場

・宴会場フロアのエレベーターボタンやエスカレーターの手すり、扉の取っ手など細部の定期消毒を 30 分ごとに実施するほか、会場セッティング後にテーブルや椅子の噴霧消毒を実施しております。

・お食事、会議など、あらゆるご利用形式において、できる限りお客様同士の間隔を確保したレイアウトをご提案しております。

・二酸化炭素の濃度を常に計測し、ご来館人数に応じて適正な循環量で外気を取り入れる換気システムを導入しております。

▶詳しくはこちらをご覧ください。 https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html