



2024年(令和6年)5月17日

帝国ホテル発祥の食のスタイル“バイキング”
人気のローストビーフをはじめとする多彩なメニューをご用意

「ランチバイキング」を開催

【期間】 2024年6月1日(土)～9月1日(日)の土・日・祝
※8月15日(木)・16日(金)も開催

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」



ワゴンサービスのローストビーフ (イメージ)

帝国ホテル 大阪(総支配人:鈴木稔樹、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6月1日(土)から9月1日(日)までの土・日・祝および8月15日(木)・16日(金)に開催します。

メニューは、毎年多くのお客様にご好評いただいている「ローストビーフ」や「ポテトサラダ」を含め、約30種類をご用意しております。伝統の技法で焼き上げたローストビーフは、お客様の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、帝国ホテルに代々伝わるレシピをもとに作られる、大正時代から愛され続けるまるやかな 味わいが特徴の一品です。そのほか、魚料理やパスタ、8種類のデザートなど、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お好きなだけお召し上がりいただけるよう多彩に取り揃えています。

また、会場であるブフェ&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、大きな窓から大川や豊かな緑を眺められる開放感あふれる空間で、ご家族やご友人との優雅なひとときをお過ごしいただけます。

<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“好きなものを好きなだけ”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)にはバイキング誕生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。

概要は次の通りです。

■「ランチバイキング」概要

場 所: ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

期 間: 2024年6月1日(土)～9月1日(日)の土・日・祝
※8月15日(木)・16日(金)も開催いたします。

時 間: 1部 11:00～12:30／11:30～13:00
2部 13:00～14:30／13:30～15:00 ※90分制

料 金: 通常価格 大人 6,500円 お子様(4～12歳) 3,250円

インターネット予約限定優待価格 大人 6,045円 お子様 3,023円

※ご利用の際は、マイ インペリアルへの無料会員登録が必要です。

<料理・デザートメニュー>

■料理

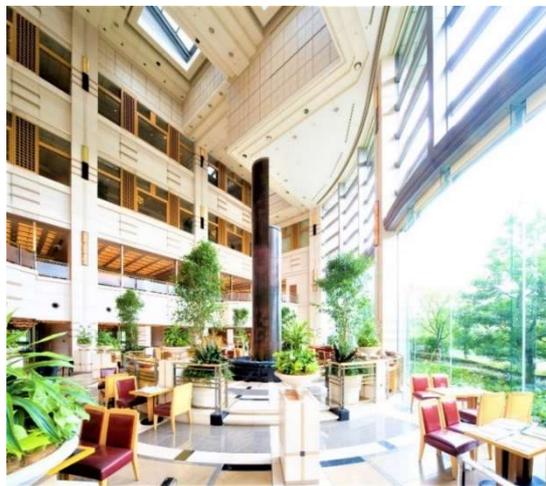
- スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて
- シーフードマリネ オリーブ風味
- コールドミートの取り合わせ
- スパイシーチキンサラダ
- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ
- カクテルサンドイッチ4種(チーズ/ハム/ツナ/野菜)
- 本日のスープ
- チキンと茸のピラフ
- 本日のパスタ
- 本日の魚のオープン焼き レモン風味のクリームソース
- スパニッシュオムレツ
- チキンナゲット
- ケイジャンポテト
- ミックスピザ
- 温野菜各種 バーニャカウダ添え
- ローストポーク ココナッツ風味のトマトソース
- ガーデンサラダ
- パン各種(フォカッチャ/バゲット)

■ローストビーフ 醤油クリームソース(ワゴンサービス)

■デザート(一例)

- マンゴーとパッションのムース
- ココナッツムース
- チーズケーキ
- パッションフルーツのマカロン
- 白葡萄ゼリー
- マンゴーシャーベット
- バニラアイス
- チョコレートアイス

■コーヒーまたは紅茶、その他ソフトドリンク



※食材の入荷状況等によりメニュー内容が変更となる場合がございます。