

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2024 年（令和 6 年）10 月 8 日

英国にちなんだアフタヌーンティーをはじめ、
宿泊プランやフラワーアレンジメントセミナーなどさまざまな企画をご用意

英国フェア 2024 A TASTE OF BRITAIN

2024 年 11 月 1 日（金）～ 2025 年 1 月 10 日（金）

後援：英国総領事館

協力：ウェッジウッド



英国フェア イメージ

帝国ホテル 大阪は、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく「英国フェア 2024」を2024年11月1日（金）～2025年1月10日（金）に開催します。

「英国フェア 2024」では、駐日英国大使館のレシピをもとにした料理を含む「**英国アフタヌーンティー**」をはじめ、ローストビーフやフィッシュ&チップス、英国発祥のスイーツである「イートンメス」を楽しめるパンケーキなどをレストランにてご提供します。さらにはお部屋で英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の茶器や食器とともに英国気分を楽しめる**アフタヌーンティー付宿泊プラン**や、「ウェッジウッド」の花器を使った**フラワーアレンジメント教室**など、英国の味や文化をご体験いただける企画をバリエーション豊かにご用意します。

また、ホテルショップでは、英国のティータイムの定番である「レモンドリズルケーキ」を販売します。レモン果汁を染み込ませしっとりとした甘酸っぱい風味に仕上げしており、ご自宅でも英国気分をお楽しみいただけます。

概要は下記の通りです。

「英国フェア 2024」 概要

- 期 間 : 2024年11月1日（金）～2025年1月10日（金）
※一部商品は、期間が異なります。
- 場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）
カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）
メインバー「オールドインペリアルバー」（2階）
ホテルショップ（地下1階）
- 後 援 : 英国総領事館
- 協 力 : ウェッジウッド

■英国アフタヌーンティー

駐日英国大使館のレシピをもとにした「コロネーションキッシュ」や「チキンのモルトビネガー煮込み」などのセイボリーと、トライフルやコーディアルゼリーなど英国で親しまれているスイーツをご用意しました。フェア限定の紅茶も合わせてお楽しみいただけます。

- 期 間 : 11月1日（金）～2025年1月10日（金）
- 時 間 : 月～金曜日 11:00～20:00
土・日・祝日 13:30～20:00
(全日ラストオーダー18:00)
- 料 金 : 6,500円 ※サービス料・消費税込
- 場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）



<メニュー>

●上段

- ・トライフル
クリームやスポンジケーキ、フルーツを層に重ねたデザート
- ・ダンディーケーキ
スコットランドの港町ダンディーで生まれた伝統菓子
- ・パッションマカロン
- ・ショートブレッド



●中段

- ・レモンドリズルケーキ
- ・コーディアルゼリー
ハーブやフルーツを漬けたシロップ（コーディアル）で作ったゼリー
- ・ファッジ
キャンディの一種
- ・パノフィーパイ
「バナナ」と「トフィー」が名前の由来



●下段

- ・スコティッシュサーモンのマリネ 紅茶のジュレ
- ・スティルトンチーズと生ハム リンゴのコンポート添え
- ・コロネーションキッシュ
- ・チキンのモルトビネガー煮込み



●別皿

- ・プレーンスコーン
- ・サンドイッチ2種（ハム・キュウリ）



◆英国フェア期間限定の茶葉

- ・イングリッシュ ブレックファスト

有機農法で栽培されたお茶で、あらゆるスパイスの風味を併せ持つアッサムと、奥深い味わいのスマトラをブレンドしました。

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

■アラカルトメニュー

ローストビーフやフィッシュ&チップスをはじめとした、英国にゆかりのある料理やスイーツを取り揃えています。

期 間： 11月1日（金）～12月19日（木）

時 間： 平日 11：00～14：00、17：00～22：00

土日祝 11：00～22：00

（平日・土日祝ともにラストオーダー21：00）

場 所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2階）

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込。

●ローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え （土・日・祝日 限定）

じっくりと焼き上げた帝国ホテル伝統のローストビーフです。牛スジ肉と香味野菜を使い2日間かけて作るグレイビーソースが肉の旨味を引き立て、西洋わさびの爽やかな辛味がアクセントになっています。

5,800 円



●英国産スティルトンチーズとチェダーチーズを使った チーズバーガー

英国産チェダーチーズ・国産牛ハンバーグ・ベーコン・レタス・トマト・オニオンを使った贅沢なチーズバーガーです。最後にスタッフが別添えのスティルトンチーズをかけて提供します。

4,200 円



●半熟卵と国産牛のスコッチエッグ 茸入りマッシュポテト マデラソース

国産牛ハンバーグで半熟卵を包み、じっくりと揚げました。中からトロツと出てくる卵の黄身とマデラソースの濃厚な味わいが、ハンバーグの旨味を引き出します。

3,900 円



●ズッキーニの野菜パスタ“コジェッティ” 生ハムとバジルの香り

コジェッティとはコジェット（ズッキーニ）を細切りにしてスパゲティに見立てた料理です。ブロッコリー・アスパラガス・インゲン豆などの野菜に、生ハムとバジルの香りを組み合わせました。さまざまな野菜の味と食感の変化もお楽しみいただけます。

3,500 円



●フィッシュ&チップス
モルトビネガーとタルタルソース

白身魚に衣をつけてふっくらと揚げた英国の名物料理です。
定番のモルトビネガー、グリーンピースの蒸し煮、帝国ホテル
のタルタルソースを添えました。

2,900 円



●イートンメスのパンケーキ

苺・メレンゲ・クリームを混ぜ合わせた、イングランドの
伝統的なスイーツである「イートンメス」をパンケーキに添え
ました。

※2024 年 1 月 7 日（火）まで販売

2,700 円



ご予約・お問い合わせ先

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2 階) TEL. (06)6881-4885

■アルコールメニュー

ロイヤルを冠する 2 種類のスコッチウイスキーと、英国産のジンを使用した爽快なジントニック
をお楽しみください。

期 間 : 11 月 1 日（金）～2025 年 1 月 10 日（金）

時 間 : 17 : 00～24 : 00（ラストオーダー23 : 30）

場 所 : メインバー「オールドインペリアルバー」 (2 階)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込。

●ロイヤルハウスホールド(1 ショット) 7,500 円

英国王室を魅了した気品漂う一品です。

●ロイヤルサルート(1 ショット) 4,200 円

21 年以上熟成された類稀なるモルトとグレーンウイスキー
のブレンドは、最高級のブレンドスコッチウイスキーと
称されています。

●英国産ジン&トニック 2,600 円

3 種のフルーツと 3 種のスパイスから造られたロンドンドライジンを使用したカクテルです。



ご予約・お問い合わせ先

メインバー「オールドインペリアルバー」 (2 階)

TEL. (06)6881-4886

■テイクアウト商品

期 間 : 11月1日(金)～2025年1月10日(金)
※12月16日(月)～25日(水)を除く。
時 間 : 11:00～19:00
場 所 : ホテルショップ(地下1階)



●レモンドリズルケーキ

英国でのティータイムの定番とされるケーキです。
国産のレモン果汁をたっぷり染み込ませて、しっとりと
甘酸っぱい風味に焼き上げました。

価 格 : 1カット 800円
ホール(15cm) 3,800円
※いずれも消費税込



ご予約・お問い合わせ先
ホテルショップ(地下1階) TEL. (06)6881-4878

■宿泊プラン <1日3組限定>

お部屋でゆっくりとアフタヌーンティーをお楽しみいただける宿泊プランです。英国王室御用
達ブランド「ウェッジウッド」の茶器や食器を用いてお届けするアフタヌーンティーで、英国気
分をお楽しみいただきながらゆったりとおくつろぎいただけます。

期 間 : 11月1日(金)～12月28日(土)
※12月14日(土)～25日(水)を除く。

料 金 : レギュラーフロア スーペリア(40㎡)
2名1室 62,500円～

※1泊朝食・アフタヌーンティー付。
サービス料・消費税込、宿泊税別。

内 容 : チェックイン日に英国アフタヌーンティーを
お部屋にお届けします。

アフタヌーンティーのお届け時間
15:00/16:00/17:00 のいずれか

協 力 : ウェッジウッド



ご予約・お問い合わせ先
客室予約係 TEL. (06)6881-4100

■フラワーアレンジメントセミナー【人数限定】

株式会社サトウ花店のフラワーデザイナーを講師に迎え、「ウェッジウッド」の花器（ホワイトフォリア 13cm）を用いて、フラワーアレンジメントを作ります。セミナーの後は開放感のある吹き抜けが特長のレストランで「英国アフタヌーンティー」をお楽しみください。

- 日 程 : 12月10日(火)
※予約受付 10月10日(木)10:00～
- 時 間 : 14:00～17:30 (受付 13:30～)
- 場 所 : 宴会場、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 料 金 : お1人様 19,500円
※花材・花器、レストランでのアフタヌーンティー付。サービス料・消費税込。
- 協 力 : ウェッジウッド



フラワーアレンジメントイメージ



ウェッジウッド花器イメージ

講師:千葉 一也 氏 プロフィール



SATOH HANAMISE のアートディレクター&デザイナーとして、ウェディングデザインや空間装飾、ショップデザイン等、ジャンルを問わずさまざまなフラワーデコレーションを手掛ける。

フラワーアーティスト なかがわまさひさ 中川聖久さんを師と仰ぎ『花のことは花にきけ』という言葉をもとに、植物の力を最大限に生かし、型にはまらず独自の世界観で花の可能性を追求し記憶に残るデザインを心がける。

ご予約・お問い合わせ先

宴会イベント係 TEL. (06)6881-4650 (直通 10:00～19:00)

ウェッジウッド (www.wedgwood.jp)

ウェッジウッドは、「英国陶工の父」と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドにより、1759年に創設されました。1766年には時のシャーロット王妃から「女王お抱えの陶工」と拝命され、名品「クイーンズウェア」やオリジナルの素地「ジャスパー」など、ユニークさが際立つ作品で躍進を遂げます。さらに、息子ジョサイアⅡ世の時代には、美しい乳白色を誇るファインボーンチャイナを完成。ジョサイアの革新の精神はクラフトマンシップとともに2世紀半以上に渡って受け継がれ、現代技術を融合させ、優雅でありながら使い勝手のよい陶磁器を作り続けてきました。