



2024年(令和6年)12月4日

ブランド苺食べ比べや自分で作るミニパフェなどを含むバイキングと
苺スイーツと紅茶を楽しめるアフタヌーンティー

苺スイーツバイキング

期 間：2025年1月11日(土)～5月31日(土)

ストロベリーアフタヌーンティー

期 間：2025年1月11日(土)～5月6日(火・休)

場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)



苺スイーツバイキング

帝国ホテル 大阪は、旬の苺をバリエーション豊かに楽しみいただける「苺スイーツバイキング」を2025年1月11日(土)から5月31日(土)まで、また苺スイーツと紅茶をゆっくりとお楽しみいただける「ストロベリーアフタヌーンティー」を2025年1月11日(土)から5月6日(火・休)まで、1階のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にて提供します。

今回のスイーツバイキングは、毎年ご好評いただいている「フレッシュブランド苺 3 種食べ比べ」に加え、お客様ご自身でお好きなグラスにアイスやトッピング、ソースを組み合わせ、自由にお作りいただけるミニパフェコーナーが登場します。多彩な苺を使ったスイーツの他にサラダやパスタ、ピラフ、サンドイッチなどの軽食もご用意しています。

「ストロベリーアフタヌーンティー」は、さまざまな苺のスイーツやセイボリーを紅茶と一緒にスタンドでご用意します。定番のショートケーキのほか、香ばしいパイの器にグランマルニエ風味のカスタードクリームを絞り、苺を飾り付けた「苺のブーシュ」や「苺とピスタチオのタルトレット」などもお召し上がりいただけます。

会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は、24mの吹き抜けと大きな窓からの陽光で明るく開放感あふれ、バイオリンやフルートなどの生演奏も毎日真近でお楽しみいただける空間で、ご家族やご友人との優雅な時間をお過ごしいただけます。

「苺スイーツバイキング」概要

【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)

【期 間】 2025 年 1 月 11 日(土)～ 5 月 31 日(土)

【時 間】 1 部 11:30～13:45／2 部 14:15～16:30

※1 月の平日、5 月 7 日(水)～30 日(金)の平日および 5 月 31 日(土)は 11:30～13:45 のみ

【料 金】 平日 :大人 6,600 円 お子様(4～12 歳)3,300 円

土・日・祝日 :大人 7,200 円 お子様(4～12 歳)3,600 円

※サービス料・消費税込

※インターネット予約限定・ID(帝国ホテルデジタルアカウント)ご登録者限定などの優待料金をご用意しております。

【メニュー】

おすすめメニュー

・ミニパフェコーナー

大小さまざまなパフェグラスに、お好みのアイスやホテルのロゴ入りチョコレートなどのアイテムを飾り、オリジナルパフェに仕立ててお楽しみいただけます。

・苺とチョコレートのモンブラン : ①

サクサクとしたワッフル生地ของバスケットにみずみずしい苺を丸々1 粒しのばせ、チョコレートクリームでモンブランに仕立てました。

・苺のロールケーキ : ②

ふんわりとやわらかなスポンジ生地でバニラ風味のカスタードクリームを巻き込んだロールケーキです。

・苺のコロネ : ③

香ばしいパイのコロネに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールと口当たりなめらかな苺風味のクリームを詰めました。



ミニパフェ(イメージ)



<スイーツ>

●フレッシュブランド苺 3 種食べ比べ

時期に応じて厳選した旬の苺を 3 種類ご用意します。
パフェのパーツとしてもおすすめです。



- | | | |
|----------------|----------------|-------------|
| ・苺のショートケーキ | ・苺とチョコレートモンブラン | ・苺のタルトレット |
| ・苺のロールケーキ | ・チョコレートのロールケーキ | ・苺のブーシェ |
| ・苺のコロネ | ・ピスタチオフレーズ | ・レモンタルト |
| ・苺のムース | ・マスカルポーネフレーズ | ・チーズケーキ |
| ・レアチーズと苺のソース | ・オペラ | ・クラシックショコラ |
| ・ミルクレープ | ・マドレーヌココ | ・ラズベリーマカロン |
| ・パッションフルーツマカロン | ・ピスタチオマカロン | ・オレンジゼット |
| ・苺のジェラート | ・苺のアイス | ・バニラアイス |
| ・チョコレートアイス | ・シルクアイス 苺 | ・シルクアイス バニラ |

●ミニパフェコーナー

- | | | |
|------------|----------------|---------|
| ・玄米フレーク | ・グラハムビスケット | ・ウエハース |
| ・シガレットクッキー | ・チョコレートシリアル | ・チョコレート |
| ・苺ソース | ・エキゾチックフルーツソース | |

<フード>

- ・彩り野菜のサラダ ドレッシング各種(フレッシュ苺・フレンチ・マヨネーズ・サウザンアイランド)
- ・白身魚のエスカベッシュ シェリービネガーの香り
- ・帝国ホテル伝統のポテトサラダと蟹のオープンサンド
- ・サーモンリエットとコールドミートのサンドイッチ
- ・フィッシュフライとチキンカツのサンドイッチ
- ・玉子とパルメザンチーズの香るコンソメスープ
- ・チキンピラフ パリジェンヌ風(国産米使用)
- ・シェフ特製おすすめペンネ(週替わり)

「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

- 【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)
- 【期 間】 2025 年 1 月 11 日(土)～5 月 6 日(火・休)
- 【時 間】 1 月平日 14:00～18:30(ラストオーダー16:30)
1 月の土・日・祝日と
2 月 1 日(土)～5 月 6 日(火・休)
16:30～18:30(ラストオーダー16:30)
[120 分制]
- 【料 金】 6,500 円 ※サービス料・消費税込



【メニュー】

●上段

- ・苺のショートケーキ：①
- ・苺とピスタチオのタルトレット：②
- ・苺とチョコレートのモンブラン：③
- ・レモンタルト：④

●中段

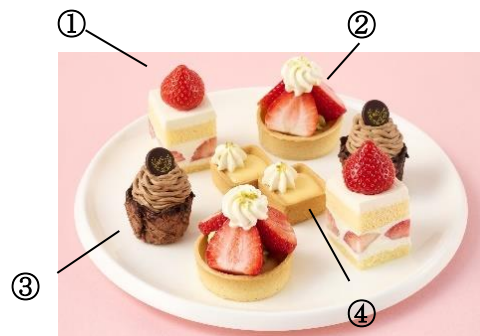
- ・苺のブーシェ：⑤
- ・小さなロールケーキ：⑥
- ・プティフル各種：⑦
(ラズベリーマカロン・プチマドレーヌ・オランジェット)

●下段

- ・シーフードマリネ エストラゴンの香り：⑧
- ・季節の野菜のテリーヌとスモークサーモン：⑨
- ・パテ・ド・カンパーニュ 粒マスタードソース：⑩
- ・ハウレン草とベーコンのキッシュ：⑪

●別添え

- ・スコーン クロテッドクリーム 季節のジャム
- ・レアチーズのココット



※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。

＜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