



2025 年(令和 7 年) 2 月 6 日

桜や春にちなんだレストランメニューや宿泊プランなどをご用意

「桜まつり 2025」

- レストラン 桜まつりメニュー 3 月 1 日(土)～ 4 月 30 日(水)
- 宿泊プラン
 - 「大阪満喫クルーズステイ」 3 月 1 日(土)～ 4 月 20 日(日)
 - 「桜香る春の宿泊プラン」 3 月 15 日(土)～ 4 月 13 日(日)
- テイクアウト
 - 「桜と抹茶のティラミス」「桜あんぱん」
3 月 1 日(土)～ 4 月 30 日(水)



左: レストランメニュー
右: テイクアウト商品

桜花 "OUKA" (中国料理「ジャスミンガーデン」)
桜と抹茶のティラミス (ホテルショップ)

帝国ホテル 大阪は、桜の開花シーズンに合わせ、桜や春にちなんだ食事の提供や、クルーズから花見ができる宿泊プランなどを販売します。

帝国ホテル 大阪は大川沿いの桜の名所に程近く、3月下旬から約4,800本のソメイヨシノやヤマザクラが咲き誇る毛馬桜之宮公園をはじめ、4月上旬からは138種335本の桜を鑑賞できる造幣局の“桜の通り抜け”などで毎年全国各地からの多くの花見客でにぎわいます。

フランス料理「レ セゾン」、鉄板焼「嘉門」、中国料理「ジャスミンガーデン」では桜や春をイメージしたコース料理を提供するほか、カジュアルレストラン「カフェ クベール」ではスプリングフェアを開催します。

また、ホテルショップでは新作の「桜と抹茶のティラミス」のほか、毎年ご好評いただいている「桜あんぱん」も販売します。

そのほか宿泊プランでは、大川から春の大阪の景色をお楽しみいただける「大阪満喫クルーズステイ」や、春にちなんだ特別ランチや桜フレグランスのお土産が付いた「桜香る春の宿泊プラン」をご用意します。

「桜まつり 2025」の概要は以下の通りです。

「桜まつり 2025」概要

＜レストランメニュー＞

■フランス料理「レ セゾン」(23階)

メニュー ドゥ サ ク ラ
「～Menu de SAKURA 2025～」

桜の季節とともにおいしくなる桜鯛や仔牛、さまざまな春野菜を使用したコースです。

- 【期 間】 3月1日(土)～4月27日(日)
【時 間】 昼 12:00～14:00
夜 17:30～21:30(20:30 L.O.)
【料 金】 29,500 円



ご予約・お問い合わせ先
フランス料理「レ セゾン」 TEL.(06)6881-4882

■鉄板焼「嘉門」(24階)

「大手門」

国産黒毛和牛をメインに、仔牛の希少部位であるリードヴォーや国産活伊勢海老、季節野菜をご用意します。

- 【期 間】 3月1日(土)～4月30日(水)
【時 間】 昼 11:30～14:30
夜 17:30～21:30(20:30 L.O.)
【料 金】 34,000 円



ご予約・お問い合わせ先
鉄板焼「嘉門」 TEL.(06)6881-4883

■中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階)

「桜花“OUKA”」

干し貝柱や乾燥なまこなどと上湯スープを壺に入れ、ふかひれと一緒に蒸し上げた壺蒸しスープや、身はふっくらと鱗はサクサクの食感に仕上げた甘鯛を使用したコースです。

- 【期 間】 3月1日(土)～4月30日(水)
【時 間】 昼 11:30～14:30
夜 17:30～21:30(20:30 L.O.)
【料 金】 18,500 円



ご予約・お問い合わせ先
中国料理「ジャスミンガーデン」 TEL.(06)6881-4884

■カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2 階)

・「スプリングフェア」

桜鯛のポワレをスープ仕立てにした一皿や、アサリとホテルイカの Pasta など、春ならではのメニューをご用意します。

- 【期 間】 3月1日(土)～4月30日(水)
【時 間】 平 日 昼 11:00～14:00
夜 17:00～22:00
土日祝 11:00～22:00
(平日・土日祝ともに 21:00 L.O.)
【料 金】 アラカルト 2,200 円～



・桜と抹茶のパンケーキ

パンケーキに桜餅をイメージしたクリームとほのかな苦みの抹茶ガナッシュを添えました。桜風味のアングレーズソースでお召し上がりください。

- 【料 金】 2,900 円

・桜と苺のパフェ

桜香るミルクアイスと苺のシャーベット、パンナコッタに桜餡のクリームを重ね、アクセントに柚子のゼリーをしのばせました。桜がモチーフのメレンゲを飾った春らしいパフェです。

- 【料 金】 3,200 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」TEL.(06)6881-4885

<宿泊プラン>

■「大阪満喫クルーズステイ」

大川を優雅にクルージングし、大阪の景色をお楽しみいただけます。

- 【期 間】 3月1日(土)～4月20日(日)
- 【料 金】 レギュラーフロア スーペリア(40 m²)
2名様 55,400 円～
※1泊朝食付。
サービス料・消費税込、宿泊税別。
※料金はお日にちによって異なります。
- 【内 容】 ・アクアライナー乗船券。
・ホテルから大阪城港へのタクシーを
ご手配します。
※帰港後のタクシー手配はございません。



■「桜香る春の宿泊プラン」

桜海老を使った炒飯など、春の食材を使用した広東コース特別ランチをレストランでお楽しみいただけます。

- 【期 間】 3月15日(土)～4月13日(日)
- 【料 金】 インペリアルフロア デラックス(40 m²)
1室2名様 73,700 円～
※1泊朝食・昼食付。
サービス料・消費税込、宿泊税別。
※料金はお日にちによって異なります。
- 【内 容】 ・ランチは中国料理「ジャスマンガーデン」にて
本プラン限定の広東コースをご用意します。
・桜フレグランスボトル付
- 【特 典】 ・インペリアルフロア ラウンジのご利用。
・館内直営レストラン、ランドリー、ホテルショップ 10%割引。
・地下駐車場無料(1泊1室につき1台)。
※通常1泊1台につき2,000 円(消費税込)



ご予約・お問い合わせ先
客室予約係 TEL.(06)6881-4100

＜テイクアウト＞

■ホテルショップ(地下1階)

新作 「桜と抹茶のティラミス」

宇治抹茶のティラミスに、桜のゼリーとムースをのせたデザートです。

【期 間】 3月1日(土)～4月30日(水)

【時 間】 11:00～19:00

【価 格】 1個 850円



「桜あんぱん」

優しい甘さに仕上げた小豆に、塩漬けの桜がアクセントの上品な味わいで毎年人気の帝国ホテル焼印入りの名物あんぱんです。

【期 間】 3月1日(土)～4月30日(水)

【時 間】 11:00～19:00

【価 格】 1個 300円



※価格は消費税込。

お問い合わせ先
ホテルショップ TEL.(06)6881-4878