

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2025年(令和7年)3月25日

「ムーミン」出版80周年企画
キャラクターや物語にちなんだ特別メニューが楽しめる

ムーミンアフタヌーンティー

店舗：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

期間：2025年5月7日(水)～6月30日(月)



©Moomin Characters™

ムーミンアフタヌーンティー (2名様分)

帝国ホテル 大阪は、世界中で愛されている「ムーミン」の小説出版 80 周年を記念した期間限定のアフタヌーンティーを、2025 年 5 月 7 日（水）から 6 月 30 日（月）までの期間、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にてご提供します。

「ムーミン」は、1945 年フィンランドを代表する作家・芸術家のトーベ・ヤンソン（1914-2001）によって小説 1 作目が誕生しました。現在では世界中で愛される、日本でも大変人気の高い作品です。出版 80 周年に掲げられたテーマ“The door is always open”は、さまざまなお客様をお迎えしもてなす帝国ホテルの理念とも共鳴しており、コラボレーションメニューを取り入れたアフタヌーンティーでお祝いします。

【ムーミン 80 周年】

2025 年は「ムーミン」小説 1 作目の出版 80 周年です。

80 周年のテーマは“The door is always open”。

ムーミンたちの暮らすムーミン谷には、たくさんの個性的な住人がいます。

住人たちは自由にムーミンやしきを訪れて、おもいおもいに過ごします。

ドアに鍵をかけないムーミンやしきは、どんな生きものでも受け入れるのです。

帰る場所や居場所の大切さを物語の中で見つけてほしい。

それが、物語が始まった 80 年前から現在に至るまで変わることのないおもいです。

概要は次の通りです。

◆ムーミンアフタヌーンティー

「ムーミン」に登場するキャラクターや物語に着想を得た、可愛らしい見た目のスイーツをご用意。さらに「ムーミン」誕生の地・フィンランドの伝統料理を取り入れたセイボリーなども揃え、ムーミン好きにはたまらないメニューをお届けします。

お 1 人に 1 つずつオリジナル卓上メニューとコースターをお持ち帰りいただけます。

期 間 : 2025 年 5 月 7 日（水）～6 月 30 日（月）

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）

料 金 : 6,800 円（サービス料・消費税込）

※インターネット予約限定や ID（帝国ホテルのデジタルアカウント）ご登録者
限定のご優待料金をご用意しております

提供時間 : 5 月 7 日（水）～5 月 31 日（土）

平日および 5 月 31 日（土） 14:00～18:30

土・日 ※5 月 31 日（土）を除く 16:30～18:30

6 月 1 日（日）～6 月 30 日（月）

平日 11:00～18:30

土・日 13:30～18:30

※すべて 16:30 ラストオーダー

URL : <https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/restaurant/the-park/plan/moomin-80-2025>

メニュー：写真は2名様分

<1 段目>

①ムーミンプレート

ムーミンをかたどったホワイトチョコレートです。

②ピスタチオのムース

甘酸っぱいラズベリーのコンフィチュールと濃厚なピスタチオのムースを、スナフキンの帽子のかたまりに仕立てた一品。

③ミイのモンブラン

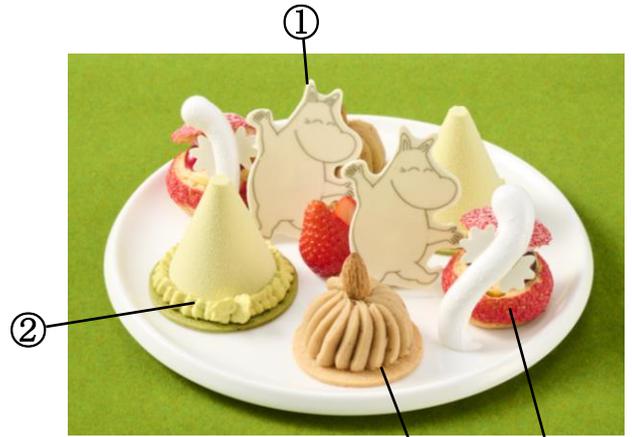
厳選した和栗と洋栗のペーストを使用し、リトルミイをモチーフにしたモンブラン。
栗の風味を存分に味わえる一品です。

④こけもものシュークリーム

フィンランドで身近な食材の一つであるコケモモ。ツルコケモモ（クランベリー）風味の生クリームとカスタードクリームを絞ったシュークリームに、ニョロニョロをかたどったギモーヴ[®]を添えてご提供します。

ギモーヴ[®]：フランス発祥の砂糖菓子。

見た目はマシュマロに似ており、しっとりトロけるような食感です。



<2 段目>

①小エビのサンドイッチ

ムーミンをかたどったミルクパンに小エビを挟み、ディルやヨーグルトのソースをあわせた、爽やかな風味のサンドイッチです。

②ロソツリ

フィンランドで親しまれている、ビーツの赤が鮮やかなサラダを、リトルミイのカラーイメージに仕上げました。ビーツ、りんご、じゃがいも、人参、ピクルスが入っており、さまざまな味わいと食感が楽しめるサラダです。赤ワインビネガーを混ぜたクリームを添えてご提供いたします。

③ムーミンパパの帽子

濃厚なチョコレートクリームをふんわりと焼き上げたスポンジ生地で巻いたロールケーキです。
ムーミンパパのトレードマークである帽子をイメージしました。



<3 段目>

①サーモンのクリームスープ

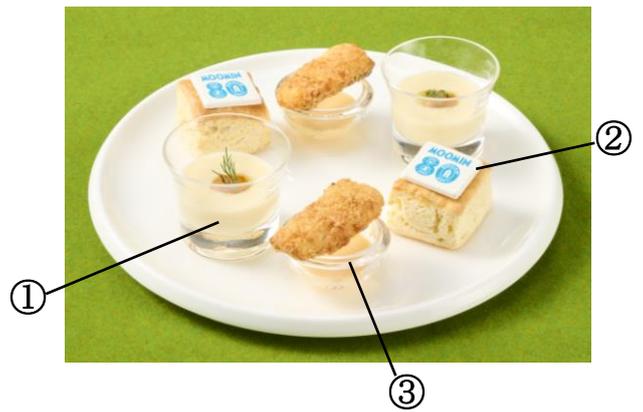
フィンランドの伝統料理の一つ「ロヒケイト」。スモークサーモンをくぐらせて香りをつけた魚介ベースのスープと、ビシソワーズをあわせた冷製のクリームスープです。アクセントに刻んだスモークサーモンをトッピングしています。

③プレーンスコーン

しっとりとした食感と、生地のはのかな甘みが特長のホテルメイドのスコーン。「ムーミン」小説出版80周年の記念ロゴをプリントしたチョコレート飾りをご用意します。

②ニシンのフライ

フィンランドで昔から親しまれている魚であるニシンをフライにしました。チェダーチーズのソースをたっぷりつけてお召し上がりいただきます。



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

【ムーミンについて】

「ムーミン」は、フィンランドを代表する作家・芸術家のトーベ・ヤンソン (1914-2001) によって1945年に発表された作品です。小説、コミックス、絵本として描かれ、それをもとにたくさんのアニメ作品、キャラクターグッズ、テーマパークやショップなどが作られ、世界中はもちろん日本国内でも幅広い方々に愛されています。ムーミン一家、スナフキンやリトルミイ、ニョロニョロなど数多くの人気キャラクターだけでなく、最近では、高いアート性を活かした北欧デザイングッズや、哲学的で奥深い文学性など、大人にも高い人気を博しています。2025年は、「ムーミン 80周年」のアニバーサリーイヤーを迎えます。

公式サイト・公式 SNS

「ムーミン」公式サイト <https://www.moomin.co.jp/>

「ムーミン」公式 X @moomin_jp

「ムーミン」公式 Instagram @moominofficial_jp

