

NEWS RELEASE



帝国ホテル 大阪

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

2025年(令和7年)5月28日

～寛政二年創業の「京都 福寿園」とのコラボレーション企画～
全てのスイーツに香り高い抹茶を使用、抹茶のパナコッタの食べ比べも

福寿園×帝国ホテル 抹茶アフタヌーンティー

期間：2025年7月1日(火)～8月31日(日)

店舗：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)



福寿園×帝国ホテル 抹茶アフタヌーンティー (2名様分)

帝国ホテル 大阪は、日本伝統の「茶の心」を受け継ぐ、寛政二年創業の「京都 福寿園」とのコラボレーションによる「福寿園×帝国ホテル 抹茶アフタヌーンティー」を、2025年7月1日（火）から8月31日（日）まで、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）にて開催します。

「福寿園×帝国ホテル 抹茶アフタヌーンティー」では、抹茶の深い味わいを存分にお楽しみいただけるよう「京都 福寿園」の厳選された香り高い抹茶を全てのスイーツに使用します。メニューの中には、抹茶の含有量が異なる『抹茶のパナコッタの食べ比べ』や『栗と抹茶のモンブラン』などの洋風スイーツと『抹茶のわらび餅』や『抹茶の水饅頭』などの和のスイーツをご用意します。

また、ドリンクはコーヒー・紅茶の他に、宇治抹茶に砂糖を加えた夏季限定販売の爽やかな風味の『コールドグリーンティー』や、『平安ほうじ茶』、『平安玄米茶』など「京都 福寿園」のお茶をお選びいただけます。

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。

概要は次の通りです。

<福寿園×帝国ホテル 抹茶アフタヌーンティー概要>

期 間 : 2025年7月1日（火）～8月31日（日）

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）

料 金 : 6,500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 : 平日 11:00～18:30

土・日・祝日、8月14日（木）・15日（金） 15:30～18:30

※すべて16:30ラストオーダー

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

メニュー : 写真は2名様分

■福寿園の抹茶を使用したスイーツ

<1 段目>

①抹茶のティラミス

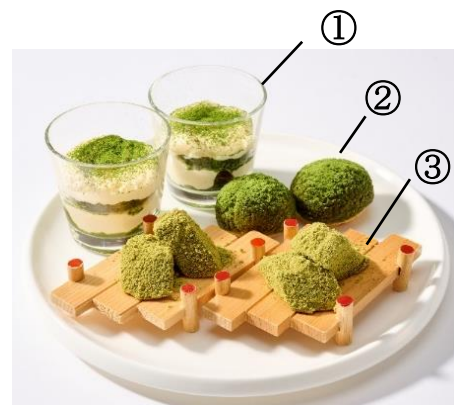
抹茶のシロップを染み込ませた生地と、マスカルポーネチーズのクリームを重ね、大納言小豆をアクセントに入れました。

②抹茶のシュークリーム

シュー生地に抹茶のクランブル(クッキーの生地)をのせて焼き、抹茶のカスタードをたっぷり詰めました。

③抹茶のわらび餅

抹茶を混ぜたきな粉をまとわせた、抹茶風味のわらび餅です。



<2 段目>

①栗と抹茶のモンブラン

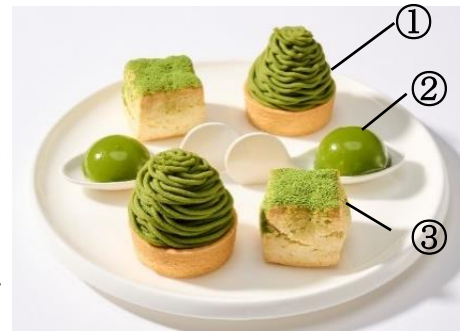
栗と抹茶のクリームの中に生クリームと渋皮栗の甘露煮を閉じ込みました。栗の風味をしっかりと感じられるモンブランです。

②抹茶の水饅頭

抹茶とホワイトチョコレートを合わせたガナッシュの上品な甘さと、もちもちとした食感が楽しめる水饅頭です。

③スコーン

抹茶パウダーをトッピングした、優しい甘さのスコーンです。



<別添え>

抹茶のパンナコッタの食べ比べ

抹茶の含有量が異なるパンナコッタを2種類ご用意しました。濃厚な味わいのパンナコッタ（3%）と、抹茶の香りが優しく広がるパンナコッタ（1%）の食べ比べをお楽しみいただけます。



パンナコッタ（左から3%、1%）

抹茶のアップォガート

濃厚で苦みのある抹茶に冷たいバニラアイスの甘さが溶け合い奥行きのある味わいに仕上げました。



■セイボリー

<3 段目>

- ①バジル風味のシーフードマリネ
- ②牛スジミンチと西洋ネギのキッシュ
- ③鴨の生ハムとブルーチーズ
- ④鶏肉とタルタルソースのトルティーヤ



■「京都 福寿園」のドリンク

・コールドグリーンティー

宇治抹茶に砂糖を加えた、爽やかな風味の冷たいお茶

・宇治銘茶 平安ほうじ茶

良質の煎茶を丁寧焙じて作ったほうじ茶

・宇治銘茶 平安玄米茶

精選した豊かな香味の煎茶に、香ばしい炒り米をブレンドした玄米茶

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

■「福寿園」 概要

創業寛政 2 年(1790 年) 福井伊右衛門により茶商として始まり、創業以来 230 余年にわたり伝統の心の上に常に革新の技を加え、日本の心を支える茶づくりに専念し続ける京都の老舗茶舗「福寿園」。

文化創成の地であり、また、文化熟成の地でもある京都の中心、四条通に位置する福寿園京都本店では、自分好みにブレンドできるお茶や、お茶づくりのフランス料理、茶室での抹茶体験など、様々なお茶の楽しみ方に触れることができます。



住所 〒600-8005 京都市下京区四条通富小路角
営業時間 11:00～18:00 (フロアにより一部異なる)
定休日 元日、毎週水曜日(フロアにより一部異なる)