

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2025 年(令和 7 年)7 月 30 日

季節のフルーツ「いちじく」と「マスカット」を使用した
秋限定のアフタヌーンティーをご用意

いちじくとマスカットのアフタヌーンティー

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

店舗：buffet & ラウンジ「ザ パーク」（1 階）



いちじくとマスカットのアフタヌーンティー（2 名様分）

帝国ホテル 大阪は、秋の代表的なフルーツであるいちじくとマスカットを使用した「いちじくとマスカットのアフタヌーンティー」を、2025 年 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）まで、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）にて開催します。

「いちじくとマスカットのアフタヌーンティー」は、プチプチとした食感と甘みの特徴のいちじくと、みずみずしいマスカットを使用したスイーツをお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。3 段のスタンドでご提供するアフタヌーンティーは、1 段目に『マスカットのベリーヌ』や『マスカットのタルト』など、爽やかな味わいをお楽しみいただけるマスカットのスイーツを、2 段目には『いちじくのプーシェ』や『パンナコッタといちじくのスープ』など、いちじくをさまざまな形にアレンジしたスイーツをご用意します。3 段目は秋の食材を使用したメニューを含むセイボリー4 種をお楽しみいただけます。

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。

<いちじくとマスカットのアフタヌーンティー 概要>

期 間 : 2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

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 : 11:00～18:30 ※16:30 ラストオーダー

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

メニュー : 写真は 2 名様分

<1 段目> マスカットのスイーツ

①マスカットのベリーヌ

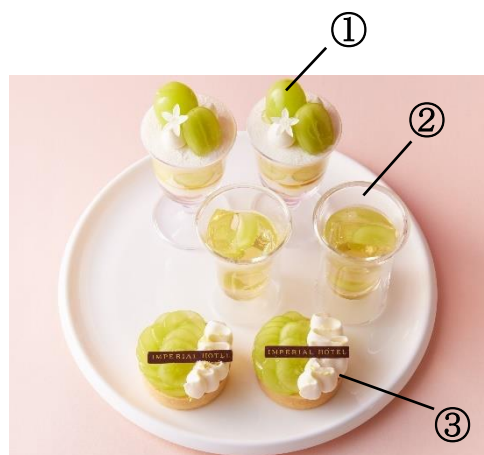
ヨーグルト風味のホイップクリームとカスタードクリームにマスカットを重ねました。爽やかな酸味を感じていただけます。

②白ブドウゼリー

ワインにも使用されるソーヴィニヨン種の白ブドウジュースをゼリーに仕立て、エルダーフラワーシロップとソーダを合わせました。

③マスカットのタルト

レアチーズタルトにマスカットを重ね、レモン風味のホイップクリームを乗せました。



<2 段目> いちじくのスイーツ

①いちじくのプーシェ

器型に焼いたパイにカスタードクリーム、ラズベリージャム、いちじくを合わせました。赤ワインの風味が香る奥深い味わいに仕上げました。

②いちじくと木苺のシャーベット

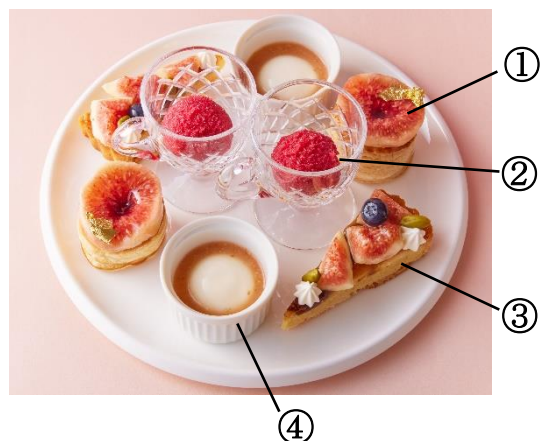
いちじくと木苺（ラズベリー）のピューレを混ぜ、シャーベットに仕上げました。いちじくのプチプチとした食感もお楽しみいただけます。

③いちじくのタルト

タルト生地にはいちじくを入れて焼き上げ、その上にフレッシュのいちじくを乗せました。

④パンナコッタといちじくのスープ

ミルク感の強いパンナコッタにいちじくを使用したスープを合わせました。少し加えたレモンの酸味がアクセントです。



<3 段目> セイボリー

①生ハムといちじくのブルスケッタ

ドライいちじくの甘味と生ハム、カマンベールチーズの塩味が調和する味わい深い一品です。

②エビとホタテのサラダ

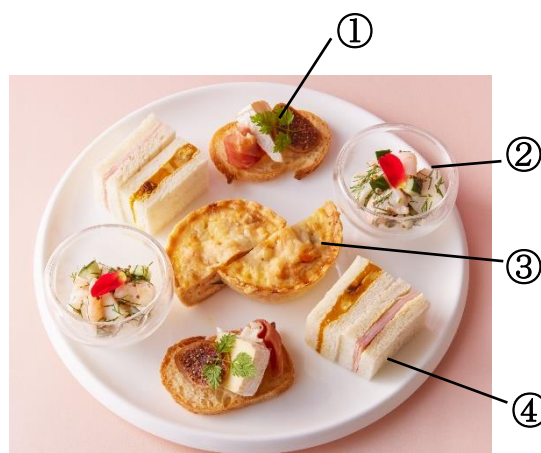
エビ、ホタテ、キュウリをディルとマスタードのドレッシングで和え、爽やかな味わいに仕上げました。

③サーモンとキノコのキッシュ

秋の食材を使用した優しい味わいのキッシュです。

④カボチャとハムのサンドイッチ

カボチャにレーズンとクルミを加え、食感をお楽しみいただけます。



<別添え>

スコーン

クロテッドクリーム

季節のジャム

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