



2025年(令和7年)7月31日

日本初の本格的な山岳リゾートホテルである上高地帝国ホテルに
ちなんだ料理やオリジナル商品をご用意

「上高地帝国ホテルフェア」開催

期 間：2025年9月1日(月)～10月31日(金)

場 所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)
ホテルショップ(地下1階)



左：上高地帝国ホテル

右：カフェ クベール「上高地帝国ホテルフェア」メニュー

帝国ホテル 大阪は、上高地帝国ホテルがある信州・長野県の食材を使ったメニューをご用意する「上高地帝国ホテルフェア」を、カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)にて2025年9月1日(月)から10月31日(金)まで開催します。帝国ホテル 大阪でさまざまな料理をお楽しみいただき、ぜひ上高地帝国ホテルにも訪れてもらいたいという思いから、今回のフェアを実施します。

「カフェ クベール」でご用意するメニューは、『信州サーモンとキノコのアヒージョ 信州味噌の香り』や『長野県産信州米豚のカツレツとカレー』、『国産牛フィレ肉・信州キノコ・十穀味噌の^{ほおぼ}朴葉焼き』など、上高地帝国ホテルが位置する信州・長野県の食材の魅力を感じていただけます。

なお、ホテルショップ(地下1階)では、上高地帝国ホテルのオリジナル商品を一部先行販売中です。

また、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」では、同期間実施するランチバイキングにて、信州・長野県の食材を取り入れたメニューを3品ご提供します。

「上高地帝国ホテルフェア」の概要は以下の通りです。

<「上高地帝国ホテルフェア」概要>

■レストランメニュー

【期 間】 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

【時 間】 平 日：ランチ 11:00～14:00、ディナー17:00～22:00 (21:00 ラストオーダー)
土日祝：11:00～22:00 (21:00 ラストオーダー)

【場 所】 カジュアルレストラン「カフェ クベール」(2階)

【メニュー】 ※料金はサービス料・消費税込。

信州サーモンとキノコのアヒージョ 信州味噌の香り

料金：2,800円

信州サーモン、長野県産キノコや味噌をガーリックと合わせ、アヒージョに仕上げました。セロリと米麴を合わせた薬味をつけて味の変化もお楽しみいただけます。



長野県産信州米豚のコンフィ あざりとコリアンダーのコンディメント

料金：3,500円

信州の豊かな自然が育んだ信州米豚のバラ肉を赤パプリカのペーストと一緒にじっくり火入れし、とろけるような柔らかさに仕上げました。あざりとコリアンダーの薬味と一緒に召し上がりいただきます。



長野県産信州米豚のカツレツとカレー

料金：3,700円

信州米豚の肩ロース肉を使ったカツレツと、何種類ものスパイスをブレンドしたカレーをお楽しみいただける一皿です。十穀米のバターライスと付け合わせの山菜やセロリ、米麴を合わせた薬味を一緒にお楽しみいただけます。



牛リブロースの照り焼きステーキ 山菜ピラフ添え 山椒の香り

料金：4,800円

香ばしく焼いたステーキに照り焼きソースを絡めました。山の恵みを感じる山菜たっぷりのピラフと一緒に召し上がりいただきます。仕上げの山椒が全体の味を引き締め、奥深い香りのアクセントです。



国産牛フィレ肉・信州キノコ・十穀味噌^{ほおぼ}の朴葉焼き

料金：5,000円

国産牛フィレ肉と信州キノコなどの秋の味覚を贅沢な朴葉焼きをご用意しました。穀物の豊かな風味が溶け込んだ十穀味噌と、香ばしい朴葉の香りが相まって奥深い味わいを生み出します。



カマンベールチーズケーキ

料金：1,100円

カマンベールチーズを使用した、上高地帝国ホテルで人気のチーズケーキです。表面にはケーキクラム*をまぶし、カマンベールチーズのように仕上げました。

*ケーキクラム・・・スポンジ生地やパイ生地の切れ端、乾燥焼きしたシュー生地などを砕いてふるいにかけて、細かく崩したものを。



<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」 (2階)
TEL. (06)6881-4885 (直通 10:00~22:00)

■ホテルショップ

【期 間】 2025年9月1日（月）～10月31日（金）

【販売時間】 10:00～19:00（ケーキは11:00～）

【場 所】 ホテルショップ（地下1階）

【商 品】 ※価格は消費税込。

カマンベールチーズケーキ（写真）

価格：950円

上高地帝国ホテルビーフカレー ※先行販売中

価格：1,600円

マフラータオル ※先行販売中

価格：1,850円

ほか



＜お問い合わせ先＞

ホテルショップ（地下1階）

TEL. (06)6881-4878（直通10:00～19:00）

■ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」ランチバイキング

上高地帝国ホテルのレシピを基にした『山賊ピラフ アルペンローゼ風』や信州メニュー、ローストビーフ、中国料理など多彩なメニューをご用意します。

【期 間】 2025年9月6日（土）～10月26日（日）の土・日・祝日

【時 間】 1部：11:30～13:00、12:00～13:30
2部：13:30～15:00、14:00～15:30

【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）

【メニュー】 一部をご紹介します。



①パテドカンパーニュと市田柿

フランスの伝統料理のひとつであるパテドカンパーニュに、長野県南部で栽培される市田柿を添えました。

②山賊ピラフ アルペンローゼ風

上高地帝国ホテルのレシピを基にしたピラフです。『アルペンローゼ』は上高地帝国ホテル内にあるカジュアルレストランの店名です。

③サーモンのオープン焼き 信州味噌を使ったクリームソース

オープンでじっくりと焼き上げたサーモンに、信州味噌でコク深くまろやかに仕上げたクリームソースを添えてご用意します。

①



②



③



■上高地帝国ホテルについて

上高地帝国ホテル（所在地：長野県松本市安曇上高地）は、1933年（昭和8年）、政府の国際観光振興策のもと、日本初の本格的な山岳リゾートホテルとして開業しました。

上高地の豊かな自然の緑の中に映えるスイスの山小屋をイメージした赤い三角屋根と吹き抜けのロビーの暖炉にかかる巨大なマンツルピースが特徴のクラシックホテルとして親しまれており、中でも穂高連峰が眼前に迫るダイナミックな眺望は上高地帝国ホテルの大きな魅力のひとつです。

客室数は74室で、館内には3つのレストランとロビーラウンジがあり、ランチタイムやティータイムにはご宿泊のお客様だけでなく、外来のお客様にもご利用いただいております（一部は宿泊者専用）。また、ホテルオリジナルの菓子ギフトやグッズをお求めいただけるギフトショップもございます。

2025年度の営業期間

2025年11月15日（土）まで ※最終宿泊日 11月14日（金）

WEBサイトはこちらから

<https://www.imperialhotel.co.jp/kamikochi>

