

NEWS RELEASE

30 つないでいく、
歩んでいく。
th Anniversary



帝国ホテル
大阪

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

2025 年（令和 7 年）9 月 30 日

英国にちなんだアフタヌーンティーをはじめ、
宿泊プランやリース作りワークショップなどさまざまな企画をご用意

英国フェア 2025 A TASTE OF BRITAIN

2025 年 11 月 1 日（土）～ 2026 年 1 月 9 日（金）

後援：英国総領事館

協力：ウェッジウッド



英国フェア イメージ

帝国ホテル 大阪は、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく「英国フェア 2025」を、2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 9 日（金）に開催します。レストランやホテルショップ商品、イベントなどさまざまな企画をご用意します。



「英国フェア 2025」では、英国にちなんだ料理やスイーツ、ドリンクをレストランにてご用意します。ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」では、『アップル克蘭ブル』や『イートンメス』など英国の伝統菓子を中心としたスイーツを含む**英国アフタヌーンティー**をご用意します。また、土・日・祝日に開催しているランチバイキングでは、フェア期間中は一部、英国にちなんだメニューをご提供します。カジュアルレストラン「カフェ クベール」では、スコッチエッグやフィッシュ&チップス、英国発祥のスイーツである『トライフル』をパフェに仕立てたメニューなどを、メインバー「オールドインペリアルバー」では、ロイヤルを冠するスコッチウイスキーや英国産のジンを使用したジントニックなどのアルコールメニューをご用意します。

さらには、お部屋にて英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の茶器や食器とともに英国気分でおくつろぎいただける**アフタヌーンティー付宿泊プラン**や、「ウェッジウッド」のオーナメントを使った**リース作りワークショップ**など、英国の味や文化をご体験いただける企画をバリエーション豊かにご用意します。

また、ホテルショップでは、英国の伝統菓子とされている**キャロットケーキ**を販売します。すりおろしたにんじんを混ぜ合わせてしっとりとした食感に焼き上げており、ご自宅でも英国気分をお楽しみいただけます。

「英国フェア 2025 A TASTE OF BRITAIN」の概要は下記の通りです。

「英国フェア 2025 A TASTE OF BRITAIN」 概要

- 期 間 : 2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 9 日（金）
※一部商品は、期間が異なります。
- 場所／内容 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）
カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2 階）
メインバー「オールドインペリアルバー」（2 階）
ホテルショップ（地下 1 階）
宿泊プラン
ワークショップ
- 後 援 : 英国総領事館
- 協 力 : ウェッジウッド

■英国アフタヌーンティー

「アップル克蘭ブル」や「イートンメス」、「キャロットケーキ」などの英国伝統菓子を
お楽しみいただけます。「スコティッシュサーモンのミニパイ」や「スティルトンチーズの
キッシュ」など、英国にちなんだ食材を使用したセイボリーもご提供します。また、お飲み物に
はフェア限定の紅茶もご用意します。

期 間 : 2025年11月1日(土)～2026年1月9日(金)

時 間 : 11:00～18:30 (ラストオーダー16:30)

料 金 : 6,500円 ※サービス料・消費税込

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)



<メニュー>

●上段

・コーヒーウォールナツケーキ

コーヒー風味のスポンジ生地とバタークリームに、
ローストした香ばしいクルミを加えました。

・チョコレートビスケットケーキ

濃厚なガナッシュにサクサクとしたグラハムビスケットを
混ぜ込んだケーキです。

・イートンメス

苺とブルーベリーにホイップクリームとラズベリーソースを合わせてメレンゲをのせた、
英国の伝統菓子です。

・タータンチェックのレモンマカロン

スコットランドの伝統的な織物の柄であるタータンチェックをあしらった、レモン風味の
マカロンです。



●中段

・アップル克蘭ブル

シナモン香るアップルフィリングに克蘭ブルを乗せて
焼き上げた、英国の伝統菓子です。

・ローズマリーのゼリー

ローズマリーが香る爽やかなゼリーにベルローズの花びら
を飾りました。

・キャロットケーキ

すりおろしたニンジンと混ぜ合わせ焼き上げたケーキに、クリームチーズのクリームを
乗せました。

・ショートブレッド

スコットランド発祥の伝統的な焼き菓子で、バターの風味とサクッとした食感が特徴です。



●下段

・アールグレイ香るクスクスのサラダ

クスクスをアールグレイで香りづけし、サラダチキン、
トマト、玉ねぎとともにフレンチドレッシングでサラダに
仕上げました。



・スコティッシュサーモンのミニパイ

スコットランドの澄んだ水で飼育されるスコティッシュサーモンとサワークリームを合わせたパイです。

・スティルトンチーズのキッシュ

世界三大ブルーチーズである、上品な甘みと苦味が特徴のスティルトンチーズを使用したキッシュです。

・ローストビーフとキュウリのサンドイッチ

ローストビーフと、英国のウスターソース「リーペリン」を使用したソースを合わせました。

●別皿

・プレーンスコーン

◆英国フェア期間限定の茶葉

・イングリッシュ ブレックファスト

有機農法で栽培されたお茶で、あらゆるスパイスの風味を併せ持つアッサムと、奥深い味わいのスマトラをブレンドしました。

■ランチバイキング

土・日・祝日に開催しており、季節ごとにメニューを変えてご提供しているランチバイキング。英国フェア開催時期には「フィッシュ&チップス」や「イートンメス」など、フェアにちなんだ料理やデザートをご用意します。

期 間 : 2025年11月1日(土)～12月28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

料 金 : 6,500円 ※サービス料・消費税込

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

＜英国フェアにちなんだメニュー＞

- ・スティルトンチーズ 生ハムとリンゴを添えて
- ・バンガーズ アンド マッシュ
- ・フィッシュ&チップス
- ・チキンのモルトビネガー煮込み
- ・ローストビーフ グレイビーソース(ワゴンサービス)
- ・イートンメス
- ・スコーン(クロテッドクリーム、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

■アラカルトメニュー

スコッチエッグやフィッシュ&チップスをはじめとした、英国にゆかりのある料理やスイーツを取り揃えています。

期 間 : 2025年11月1日(土)～12月19日(金)

時 間 : 平日 11:00～14:00、17:00～22:00

土・日・祝日 11:00～22:00

(平日、土・日・祝日ともにラストオーダー21:00)

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> ※料金は全てサービス料・消費税込。

●T ボーンステーキ

トマト風味のガーリックバターと
西洋ワサビ香る 그레이ビーソース

フィレとサーロインの2つの部位を味わっていただける骨付きのステーキを香ばしく焼き上げました。豪快な見た目とボリュームが特徴的な一品です。

12,000 円



●国産牛のスコッチエッグとベイクドビーンズ 小さなサラダ添え

国産牛ハンバーグで半熟卵を包みじっくりと揚げました。中からトロッと出てくる卵の黄身をハンバーグに絡めながら、トマト風味のベイクドビーンズと合わせてお召し上がりいただきます。

3,900 円



●ホールウィートのローストビーフサンドイッチ

香ばしく焼いた自家製の全粒粉ブレッドに、ローストビーフやグリルしたベーコン・トマト・アボカドなどの野菜を挟みました。

肉の旨みを味わえるサンドイッチです。

3,500 円



●フィッシュ&チップス モルトビネガーとタルタルソース

白身魚に衣をつけてふっくらと揚げた英国の名物料理に、定番のモルトビネガーと帝国ホテルのタルタルソースを添えました。

3,200 円



●彩り野菜のチョップドサラダ
コロネーションチキンとスモークサーモン添え

彩り豊かな野菜をたっぷり使ったチョップドサラダに、スモークサーモンとカレー風味のマヨネーズソースを和えたコロネーションチキンを添えました。さまざまな具材の味と食感をお楽しみいただける一皿です。

2,800 円



●ミックスベリーのトライフル風パフェ

イギリス発祥の伝統的なデザート「トライフル」のように、クリームやスポンジ生地の層をお楽しみいただける味わいに仕立てました。紅茶のアイスやゼリーとミックスベリーのシャーベットの相性が良い一品です。

※2026 年 1 月 9 日（金）まで販売

2,800 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」 (2 階) TEL. (06)6881-4885

■アルコールメニュー

ロイヤルを冠する 2 種類のスコッチウイスキーと、英国産のジンを使用した爽快なジントニックをお楽しみください。

期 間 : 2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 9 日（金）

時 間 : 17:00～24:00 (ラストオーダー23:30)

場 所 : メインバー「オールドインペリアルバー」 (2 階)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込。

●ロイヤルハウスホールド (1 ショット) 7,500 円
英国王室を魅了した気品漂う一品です。

●ロイヤルサルート (1 ショット) 4,200 円
21 年以上熟成された類稀なるモルトとグレーンウイスキーのブレンドは、最高級のブレンデッドスコッチウイスキーと称されています。

●英国産ジン&トニック 3,200 円

小麦由来のベーススピリッツに 24 種のボタニカルと、石灰層でろ過されたサイレントプール湖 (イギリス南部の湖) の水を使用したロンドンドライジンを使ったカクテルです。



ご予約・お問い合わせ先

メインバー「オールドインペリアルバー」 (2 階) TEL. (06)6881-4886

■テイクアウト商品

期 間 : 2025 年 11 月 1 日 (土) ~ 2026 年 1 月 9 日 (金)
※12 月 16 日 (火) ~ 25 日 (木) を除く。

時 間 : 11 : 00 ~ 19 : 00

場 所 : ホテルショップ (地下 1 階)

●キャロットケーキ

英国の伝統菓子とされているケーキです。

すりおろしたニンジンとクリームチーズを混ぜ合わせ、しっとりとした食感に焼き上げ、クリームチーズの濃厚なクリームを乗せました。

価 格 : 800 円 ※消費税込



ご予約・お問い合わせ先
ホテルショップ (地下 1 階) TEL. (06) 6881-4878

■宿泊プラン <1 日 3 組限定>

お部屋でゆっくりとアフタヌーンティーをお楽しみいただける宿泊プランです。英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」の茶器や食器を用いてお届けするアフタヌーンティーで、英国気分をお楽しみいただきながらゆったりとおくつろぎいただけます。

期 間 : 2025 年 11 月 1 日 (土) ~ 12 月 28 日 (日)
※12 月 13 日 (土) ~ 25 日 (木) を除く。

料 金 : レギュラーフロア スーペリア (40 m²)
2 名 1 室 68,500 円 ~

※1 泊朝食・アフタヌーンティー付。
サービス料・消費税込、宿泊税別。

内 容 : チェックイン日に英国アフタヌーンティーをお部屋にお届けします。

アフタヌーンティーのお届け時間
15 : 00 / 16 : 00 / 17 : 00 のいずれか

協 力 : ウェッジウッド



ご予約・お問い合わせ先
客室予約係 TEL. (06) 6881-4100

■リース作りワークショップ【人数限定】

株式会社サトウ花店のフラワーデザイナーを講師に迎え、「ウェッジウッド」のオーナメント（ホリデイ オーナメント スタッグ）を用いて、クリスマスにもご活用いただけるリースを作ります。ワークショップの後は、開放感のある吹き抜けが特長のレストランで「英国アフタヌーンティー」をお楽しみいただけます。

日 程 : 2025 年 12 月 10 日（水）

※予約受付 10 月 9 日（木）10：00～

時 間 : 14：00～17：30（受付 13：30～）

場 所 : 宴会場、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）

料 金 : お 1 人様 19,500 円

※花材・オーナメント、レストランでのアフタヌーンティー付。

サービス料・消費税込。

協 力 : ウェッジウッド



リースイメージ



オーナメントイメージ
（ホリデイ オーナメント スタッグ）

講師:千葉 一也 氏 プロフィール



SATOH HANAMISE のアートディレクター&デザイナーとして、ウェディングデザインや空間装飾、ショップデザイン等、ジャンルを問わずさまざまなフラワーデコレーションを手掛ける。

フラワーアーティスト なかがわまさひさ 中川聖久さんを師と仰ぎ『花のことは花にきけ』という言葉をもっとに、植物の力を最大限に生かし、型にはまらず独自の世界観で花の可能性を追求し記憶に残るデザインを心がける。

ご予約・お問い合わせ先

宴会イベント係 TEL. (06)6881-4650（直通 10：00～17：30）

ウェッジウッド (www.wedgwood.jp)

ウェッジウッドは、「英国陶工の父」と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドにより、1759年に創設されました。ジョサイアの革新の精神はクラフトマンシップとともに2世紀半以上に渡って受け継がれ、現代技術を融合させ、優雅でありながら使い勝手のよい陶磁器を作り続けています。伝統を礎に、いつも新鮮で、常に変わらない信頼の品質をお届けし、世界中の食卓を彩ります。