

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2025 年（令和 7 年）12 月 1 日

ブランド苺食べ比べや自由に作るミニパフェなどを含むバイキングと
苺スイーツと紅茶を楽しめるアフタヌーンティー

苺スイーツバイキング

期 間：2026 年 1 月 10 日（土）～5 月 31 日（日）

ストロベリーアフタヌーンティー

期 間：2026 年 1 月 10 日（土）～4 月 30 日（木）

場 所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）



苺スイーツバイキング

帝国ホテル 大阪は、旬の苺をバリエーション豊かに楽しみいただける「苺スイーツバイキング」を2026年1月10日(土)から5月31日(日)まで※、また苺スイーツと紅茶をゆっくりとお楽しみいただける「ストロベリーアフタヌーンティー」を2026年1月10日(土)から4月30日(木)まで、1階のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にて提供します。

※5月9日(土)～31日(日)は土日のみ開催

今回のスイーツバイキングは、毎年人気の「フレッシュブランド苺 3 種食べ比べ」のほか、昨年初登場しご好評いただいたミニパフェコーナーをご用意します。パフェ用にご用意するトッピングだけでなく、スイーツやフレッシュの苺などを組み合わせて自由にお作りいただけます。また、28 種類のスイーツの他にサラダやパスタ、サンドイッチなどの軽食もあり、好きなものを心ゆくまでお楽しみいただけます。

「ストロベリーアフタヌーンティー」は、さまざまな苺のスイーツやセイボリーを紅茶と一緒にスタンドでご提供します。定番のショートケーキのほか、苺と相性の良いチョコレートを合わせた「チョコレートと苺ガナッシュのプティフル」や、レモンのコンフィチュールが爽やかな「レモンと苺のコロネ」などをお召し上がりいただけます。

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間近で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。

「苺スイーツバイキング」概要

【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)

【期 間】 2026 年 1 月 10 日(土)～5 月 6 日(水・休)までの全日
5 月 9 日(土)～31 日(日)までの土日

【時 間】 1 部 11:30～13:45／2 部 14:15～16:30
※1 月の平日は 11:30～13:45 のみ開催

【料 金】 平日 :大人 6,800 円 お子様(4～12 歳)3,400 円
土・日・祝日 :大人 7,400 円 お子様(4～12 歳)3,700 円
※サービス料・消費税込

※インターネット予約限定・ID(帝国ホテルデジタルアカウント)ご登録者限定などの優待料金をご用意しております。

【メニュー】

おすすめメニュー

・ミニパフェコーナー

大小さまざまなパフェグラスに、お好みのアイスやウエハース、ホテルのロゴ入りチョコレートなどのアイテムを飾り、パフェに仕立ててお楽しみいただけます。

パフェ用にご用意しているパーツだけでなく、スイーツやフレッシュ苺も組み合わせて、オリジナルのパフェをお作りいただけます。



ミニパフェ(イメージ)

・苺のショートケーキ：①

しっとりと焼き上げたスポンジ生地に、濃厚な生クリームと甘酸っぱい苺を挟みました。
毎年ご好評いただいている定番メニューです。



・苺のブーシェ：②

パイ生地の器にオレンジリキュール「グランマルニエ」を
きかせたカスタードクリームを絞り、苺を飾りました。



・苺のコロネ：③

香ばしいパイのコロネに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールと
口当たりなめらかな苺風味のクリームを詰めました。

<スイーツ>

●フレッシュブランド苺 3 種食べ比べ

時期に応じて厳選した旬の苺を 3 種類ご用意します。
そのままお召し上がりいただくだけでなく、パフェのトッピング
としてもおすすめです。



- | | | |
|-----------------|----------------------|-------------|
| ・苺のショートケーキ | ・苺とチョコレートのグラハムタルトレット | |
| ・苺のタルトレット | ・苺のロールケーキ | ・苺ゼリー |
| ・苺のブーシェ | ・苺のコロネ | ・コーヒーゼリー |
| ・苺のムース | ・ティラミス | ・チーズケーキ |
| ・プロフィットロール 苺ソース | ・オペラ | ・クラシックショコラ |
| ・ミルクレープ | ・マドレーヌココ | ・ラズベリーマカロン |
| ・ピスタチオマカロン | ・パッションフルーツマカロン | ・オレンジゼット |
| ・苺のジェラート | ・苺のアイス | ・バニラアイス |
| ・チョコレートアイス | ・シルクアイス 苺 | ・シルクアイス バニラ |

●ミニパフェコーナー

- | | | |
|------------|----------------|---------|
| ・玄米フレーク | ・グラハムビスケット | ・ウエハース |
| ・シガレットクッキー | ・チョコレートシリアル | ・チョコレート |
| ・苺ソース | ・エキゾチックフルーツソース | |

<フード>

- ・彩り野菜のサラダ ドレッシング各種(フレッシュ苺・フレンチ・マヨネーズ・サウザンアイランド)
- ・白身魚のエスカベッシュ シェリービネガーの香り
- ・帝国ホテル伝統のポテトサラダ
- ・サーモントルタルと野菜のオープンサンド
- ・フィッシュフライとチキンカツのサンドイッチ(お客様ご自身でお作りいただけます)
- ・玉子とパルメザンチーズのコンソメスープ“ミルファンティ”
- ・チキンカレー バターライス添え(国産米使用)
- ・シェフ特製おすすめペンネ(週替わり)
- ・ミックスピザ

「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

【場 所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)

【期 間】 2026 年 1 月 10 日(土)～4 月 30 日(木)

【時 間】 1 月の平日
14:00～18:30(ラストオーダー16:30)

1 月の土・日・祝日と
2 月 1 日(土)～4 月 30 日(木)
16:30～18:30(ラストオーダー16:30)

※120 分制

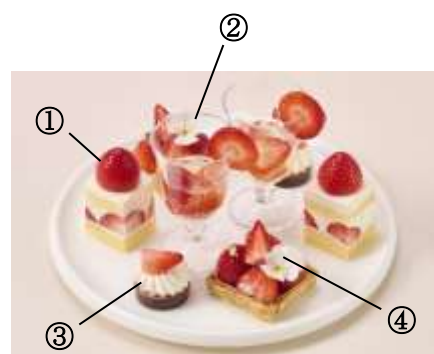
【料 金】 6,800 円 ※サービス料・消費税込



【メニュー】

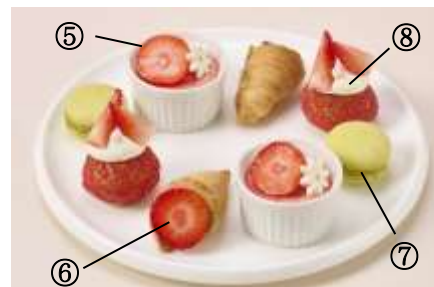
●上段

- ① 苺のショートケーキ
- ② 白ワインのジュレと苺
- ③ チョコレートと苺ガナッシュのプティフル
- ④ 苺のパイ



●中段

- ⑤ 苺のティラミス
- ⑥ レモンと苺のコロネ
- ⑦ ピスタチオマカロン
- ⑧ 苺とラズベリーのシュークリーム



●下段

- ⑨ 野菜のポタージュ
- ⑩ フォアグラのタルト
- ⑪ BLTトルティーヤロール
- ⑫ ひき肉のキッシュ
- ⑬ 蟹のキッシュ



●別添え

スコーン クロテッドクリーム 季節のジャム

※食材の都合によりメニューが予告なく変更となる場合があります。

＜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