

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お楽しみいただける「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、お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ール」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トだけでなく、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)

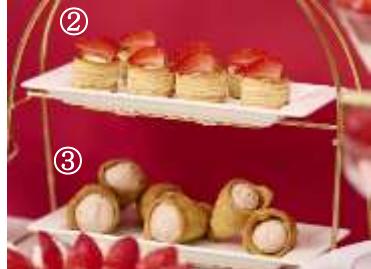
・苺のショートケーキ：①

しつ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。



・苺のブーケ：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

・苺のタルトレット

・苺のブーケ

・苺のムース

・プロフィットロール 苺ソース

・ミルクレープ

・ピスタチオマカロン

・苺のジェラート

・チョコレートアイス

・苺とチョコレートのグラハムタルトレット

・苺のロールケーキ

・苺のコロネ

・ティラミス

・オペラ

・マドレーヌココ

・パッションフルーツマカロン

・苺のアイス

・シルクアイス 苺

・苺ゼリー

・コーヒーゼリー

・チーズケーキ

・クラシックショコラ

・ラズベリーマカロン

・オランジェット

・バニラアイス

・シルクアイス バニラ

●ミニパフェコーナー

・玄米フレーク

・シガレットクッキー

・苺ソース

・グラハムビスケット

・チョコレートシリアル

・エキゾチックフルーツソース

・ウエハース

・チョコレート

<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 シエリービネガーの香り

・帝国ホテル伝統のポテトサラダ

・サーモンタ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パン(週替わり)

・ミックススピザ

「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

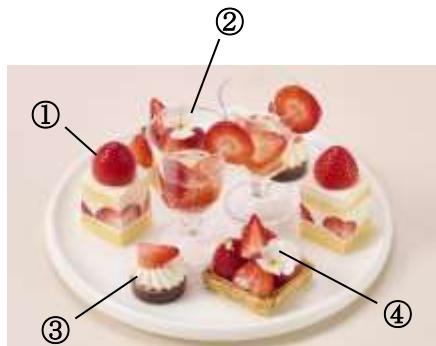
【料 金】 6,800円 ※サービス料・消費税込



【メニュー】

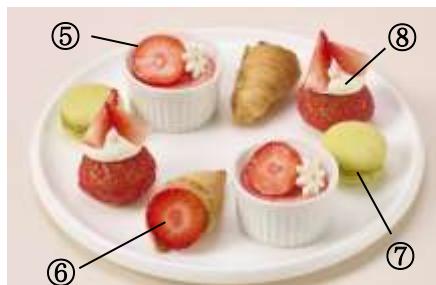
●上段

- 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ール
- ④苺のパイ



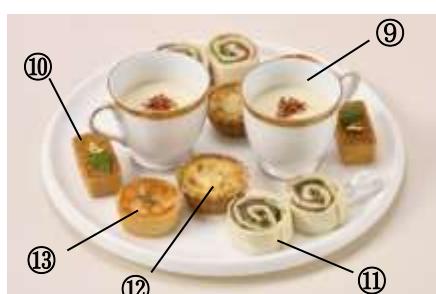
●中段

- 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
- ⑪BLT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cone 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