

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

30th Anniversary
つないでいく、
歩んでいく。

2026年(令和8年)4月1日

～寛政二年創業の「京都 福寿園」とのコラボレーション～
今年は香り高い抹茶とチョコレートがテーマ

福寿園×帝国ホテル 大阪 抹茶とチョコレートのアフタヌーンティー

期間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）

店舗：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）



福寿園×帝国ホテル 大阪 抹茶とチョコレートのアフタヌーンティー（2名様分）

帝国ホテル 大阪は、日本伝統の「茶の心」を受け継ぐ、寛政二年創業の「京都 福寿園」とのコラボレーションによる「福寿園×帝国ホテル 大阪 抹茶とチョコレートのアフタヌーンティー」を、2026年5月1日（金）から6月30日（火）まで、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1階）にて提供します。多くのお客様にご好評をいただいた企画が、本年はメニュー内容を一新し、装いも新たに登場します。

「福寿園×帝国ホテル 大阪 抹茶とチョコレートのアフタヌーンティー」では、抹茶の奥深い味わいを存分にお楽しみいただけるよう「京都 福寿園」の厳選された香り高い抹茶をスイーツに使用します。また、抹茶とチョコレートを合わせた口当たりなめらかな「抹茶香るホワイトチョコレートムース」や、きな粉の香ばしさが抹茶の風味を引き立てる「抹茶ときな粉のパフェ」など、和と洋の素材が織りなすマリアージュもお楽しみいただけます。

また、ドリンクはコーヒー・紅茶のほかに、この時期ならではの日本茶をご用意します。フレッシュな香りが強く豊かな旨味にあふれた新茶『宇治新茶 八十八金^{はちじゅうはちきん}』や、かぶせ茶のまろやかな旨味とレモンの爽やかな風味が特徴の『れもん緑茶』など「京都 福寿園」のお茶を期間限定でお選びいただけます。

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。

<福寿園×帝国ホテル 大阪 抹茶とチョコレートのアフタヌーンティー 概要>

期 間 : 2026年5月1日（金）～6月30日（火）

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）

※5月1日（金）～6日（水・休）、5月9日（土）～31日（日）の土日は
16:45～のみ開催いたします。

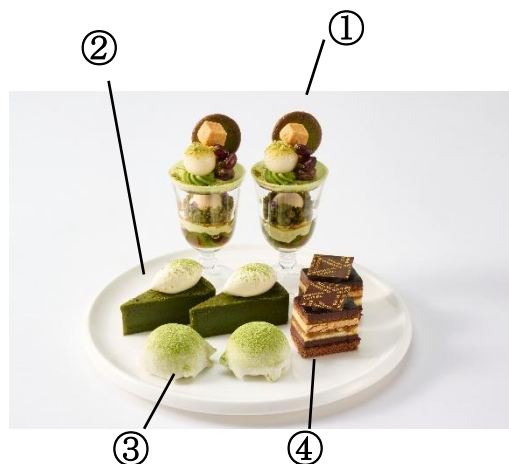
URL : <https://www.imperialhotel.co.jp/osaka/restaurant/the-park/plan/fukujuen-afternoontea>

メニュー : 写真は2名様分

<1 段目>

① 抹茶ときな粉のパフェ

抹茶ゼリーに香ばしいきな粉ムースや抹茶ホイップを重ね、抹茶アーモンドクッキーの食感をアクセントに加えました。白玉やあずきのトッピングで仕上げた和のパフェです。



② 抹茶のテリーヌ

濃厚でなめらかな抹茶のテリーヌに、ふんわりと軽やかなホイップクリームを添えました。抹茶本来の力強い風味を、ミルク感たっぷりのクリームがまろやかに引き立てます。

③ 抹茶大福

柔らかな口当たりの抹茶ムースを、もちりとした求肥で包みました。抹茶の豊かな香りが口の中で優しく広がる、和と洋を組み合わせた一品です。

④ オペラ

チョコレートスポンジやアーモンド生地、ガナッシュ、コーヒー風味のバタークリーム等を丁寧に重ねた奥深い味わいです。

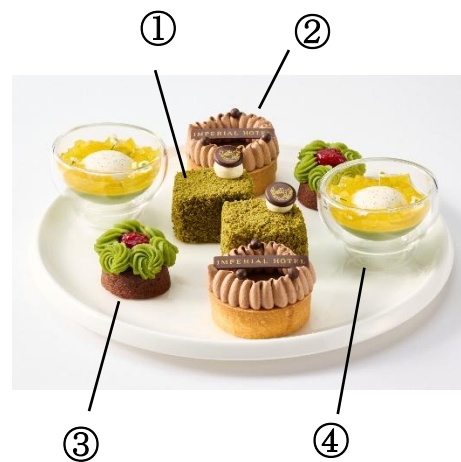
<2 段目>

① 抹茶香るホワイトチョコレートのムース

なめらかなホワイトチョコレートのムースを、抹茶風味のホイップクリームと抹茶のクッキークラムでコーティングしました。

② トンカ豆とアプリコットのチョコタルト

クッキー生地のタルトにアプリコットのコンフィチュールとトンカ豆風味のガナッシュを流し込み、チョコレートのホイップクリームを絞りました。



③ 抹茶とチョコレートのプティフール

チョコレートフィナンシェの濃厚なコクと抹茶ガナッシュの深みのある風味を、ラズベリーのコンフィチュールのフルーティーな酸味が軽やかに引き立てます。

④ オレンジゼリーと抹茶ブランマンジェ

抹茶のブランマンジェにクリーミーなマスカルポーネチーズのパンナコッタと、清見オレンジのみずみずしいゼリーを重ねました。柑橘の爽やかさ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と季節のジャムを添えた、優しい甘さのスコーンです。

②

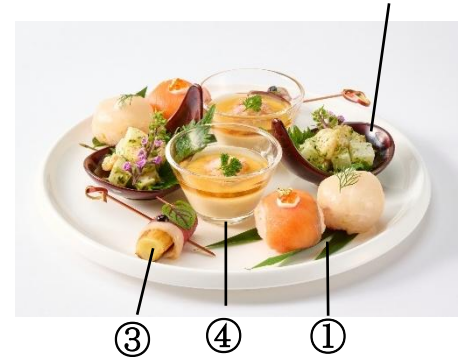
<3 段目>

①ライスサラダ 手毬寿司風 (スモークサーモン、真鯛)

②海老と蕪のサラダ 大葉のジェノベーゼ

③鴨の生ハムと長葱のコンフィ

④蟹の冷製フラン



■「京都 福寿園」のドリンク

・宇治新茶 八十八 金 (5月初旬以降のご提供・数量限定)

やわらかい新芽そのものがもつ摘みたての「香り」を最大限に活かすため、低温で丁寧に火を入れて仕上げる豊かな旨味にあふれた新茶です。

・れもん緑茶 (6月初旬以降のご提供・数量限定)

渋味の少ないまろやかな旨味のかぶせ茶に、国産レモンの果皮をブレンドした、初夏にぴったりのさわやかな緑茶です。

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

■「福寿園」概要

創業寛政 2 年(1790 年)福井伊右衛門により茶商として始まり、創業以来 235 余年にわたり伝統の心の上に常に革新の技を加え、日本の心を支える茶づくりに専念し続ける京都の老舗茶舗「福寿園」。

文化創成の地であり、また、文化熟成の地でもある京都の中心、四条通に位置する福寿園京都本店では、お茶づくりのフランス料理や茶室での抹茶体験、お茶の文化を原点としたアート展示など、様々なお茶の楽しみ方に触れることができます。



住所 〒600-8005 京都市下京区四条通富小路角
営業時間 11:00~18:00 (フロアにより一部異なる)
定休日 元日、毎週水曜日(フロアにより一部異なる)