

# NEWS RELEASE



帝国ホテル  
大阪

30<sup>th</sup> Anniversary  
つないでいく、  
歩んでいく。

2026年(令和8年)5月29日

中国料理「ジャスミンガーデン」夏季限定メニューを販売

## 清涼冷麺と旨辛石焼フェア

キャビア、フカヒレ、ウニなどの海の幸を味わう冷麺や  
熱々の特製石焼麻婆豆腐、麻辣麺など新作2品を含む全6品

【期間】 2026年6月20日(土)～8月18日(火)

【店舗】 中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)



清涼冷麺と旨辛石焼フェアの6品

帝国ホテル 大阪は、夏季限定のおすすめメニューとして、新作の「キャビア・フカヒレ等を使った高級海鮮トマト冷麺」や、人気メニューをアレンジした「牛フィレ肉入り特製石焼麻婆豆腐」など計6品のメニューを、6月20日(土)から8月18日(火)までの期間、中国料理「ジャスミンガーデン」にて販売します。



今回ご提供する新作『キャビア・フカヒレ等を使った高級海鮮トマト冷麺』は、キャビアやフカヒレステーキ、濃厚なウニや甘エビ等の海の恵みを一皿に凝縮しました。さらに、担々麺の辛みと旨みを活かしたスープに豆乳を加えてまろやかに仕上げた『冷やし担々麺』、香味豊かな特製ダレを使用した『よだれ鶏のせ冷麺』など、個性豊かな冷麺を販売します。

また、熱々の石焼メニューとして、「ジャスミンガーデン」の人気メニューである麻婆豆腐をアレンジした『牛フィレ肉の特製石焼麻婆豆腐』や、熱々の石焼鍋におこげを入れ、お客様の目の前で海鮮餡をかけて仕上げる『フカヒレ入り海鮮石焼おこげ』など音と香りの演出もお楽しみいただけます。さらに、麻辣醬や五香粉<sup>ウーシャンフエン</sup><sup>\*1</sup>の芳醇な薫りや辛味がアクセントの、新作メニュー『麻辣麺』も登場します。

高層階からの美しい景色とともに、涼を誘う冷たいメニューと熱々の石焼メニューを、帝国ホテルグループで唯一直営の中国料理レストランである「ジャスミンガーデン」でお楽しみいただけます。

<sup>ウーシャンフエン</sup>  
五香粉<sup>\*1</sup>…約5種類のミックススパイス

「清涼冷麺と旨辛石焼フェア」の概要は以下の通りです。

## <清涼冷麺と旨辛石焼フェア 概要>

### ■レストランメニュー

場 所： 中国料理「ジャスミンガーデン」(23階)

期 間： 2026年6月20日(土)～8月18日(火)

時 間： ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

メニュー： 料金はサービス料・消費税込。

### ◇冷製メニュー

#### 新作 キャビア・フカヒレ等を使った高級海鮮トマト冷麺

料金:8,300円

キャビアやフカヒレステーキ、濃厚なウニや甘エビなどの海の恵みを一皿に凝縮しました。ソースはフレッシュトマトにオニオンを加え、香酢のアクセントを効かせた、さっぱりとした味わいです。

まずはそのまま、次にお好みでレモンなどの薬味で味を変化させながら、最後の一口までお楽しみください。



#### 冷やし担々麺

料金:2,900円

担々麺の辛みと旨味はそのままに、スープに豆乳を加えることで、よりまろやかでクリーミーな口当たり仕上げた夏にぴったりの1杯です。



## よだれ鶏のせ冷麺

料金:2,900 円

ピリッとした辛味の中に深いコクを感じる特製スープに、香味豊かなタレで仕上げたしっとり柔らかな「よだれ鶏」を盛り付けたボリューム感のある冷麺です。



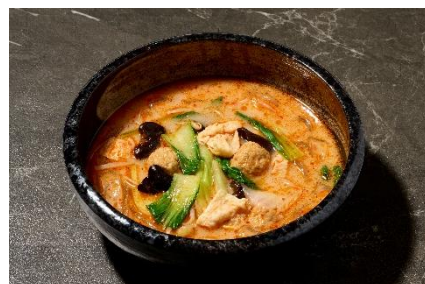
## ◇熱々メニュー

### 新作 麻辣麺

料金:2,900 円

口当たりなめらかな平たい春雨を使用し、麻辣醬や五香粉（ウーシャンフェン）<sup>\*1</sup>の芳醇な薫りや辛味がアクセントです。

<sup>\*1</sup> 五香粉…約5種類のミックススパイス



## 牛フィレ肉入り特製石焼麻婆豆腐

料金:6,800 円

黒毛和牛の挽肉と、独自にブレンドした豆板醬を用いて旨みを引き出した麻婆豆腐に、柔らかくジューシーな黒毛和牛のフィレ肉を贅沢に乗せて仕上げた、石焼ならではの熱さと辛さが癖になる逸品です。



## フカヒレ入り海鮮石焼おこげ

料金:5,800 円

香ばしいおこげに、海鮮入りの塩味餡かけを絡めて味わう一品です。お客様の目の前で熱々の石焼鍋におこげを入れ、一気に海鮮餡をかけることで、音と香りのパフォーマンスもお楽しみいただけます。



＜ご予約・お問い合わせ先＞  
中国料理「ジャスミンガーデン」(23階) TEL.(06)6881-4884