

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

2026 年(令和 8 年)8 月 10 日

シャリアピンステーキなどの伝統メニューや
帝国ホテル 大阪の季節の風物詩を表現したスイーツをご用意

帝国ホテル 大阪 開業 30 周年記念 ブルーム アフタヌーンティー “Bloom”

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

店舗：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」（1 階）



帝国ホテル 大阪 開業 30 周年記念 アフタヌーンティー “Bloom” （2 名様分）

帝国ホテル 大阪は、おかげさまで 2026 年 3 月 15 日（日）に開業 30 年を迎えました。2027 年 3 月 31 日（水）までの期間をプロモーション期間とし、さまざまな催事企画や宿泊プランなどをご用意しております。この度、新商品「帝国ホテル 大阪 開業 30 周年記念 アフタヌーンティー ^{ブルーム} “Bloom”」を 2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）まで、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」で販売します。



アフタヌーンティーの名称“^{ブルーム}Bloom”には、帝国ホテル 大阪を象徴する桜並木が満開になる姿、開業 30 年を迎えた感謝と華やぎの想いを込めました。

桜の名所にちなんだグラスデザート「**桜のベリーヌ**」や、ホテルの目の前で上がる天神祭の奉納花火をイメージした「**夜空を彩る花火のガトーショコラ**」をご用意します。都心近くに位置しながら、ホテル周辺には日本有数の桜の名所や豊かな川の流れがあり、四季折々のうつろいを感じられるロケーションをスイーツで表現しました。

また、帝国ホテル発祥のホテルウエディングに着想を得て、純白のドレスの美しいドレープを生クリームで表現したスイーツ「**インペリアルエレガンス**」、1971 年のホテルショップ「ガルガンチュワ」（帝国ホテル 東京）開店以来愛され続けているロングセラー商品「**ブルーベリーパイ**」もご用意します。

セイボリーでは、大正時代のレシピを今日まで受け継ぐまろやかな味わいが特徴の「**ポテトサラダ**」や、帝国ホテル発祥の「シャリアピンステーキ」の味わいをローストビーフのソースで感じていただけるようアレンジした「**ローストビーフのサンドイッチ シャリアピン風**」をお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

＜帝国ホテル 大阪 開業 30 周年記念 アフタヌーンティー “Bloom” 概要＞

期 間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

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）

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

【開業 30 周年の感謝を込めたプレゼント企画】

①公式サイトからの WEB 予約限定で、先着 100 名様にホテルオリジナルの「桜フレグランス」をプレゼントします。ホテル館内に漂うオリジナルフレグランスによる「香りのおもてなし」は、帝国ホテル 大阪が 1996 年の開業時に導入したサービスのひとつです。

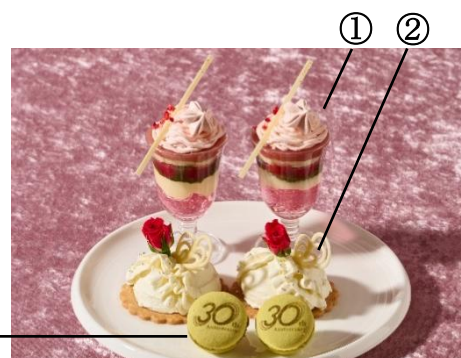
②9 月 30 日（水）、10 月 30 日（金）にアフタヌーンティーをご利用のお客様全員に、ホテルオリジナルの「フィナンシェ（2 個入り）」をプレゼントします。

メニュー：写真は2名様分

<1 段目>

① 桜のベリーヌ [春の風物詩を表現]

桜の名所にちなんだ一品です。桜香るシャンパンジュレ、濃厚なティラミスクリーム、苺、桜餡を重ね、桜風味の生クリームや桜メレンゲを飾りました。



② インペリアルエレガンス

帝国ホテル 大阪の婚礼コンセプト「The Imperial Elegance ～WITH YOUR STORY～」にちなんだ一品です。日本で初めて「ホテルウェディング」のスタイルを確立した帝国ホテルの歴史を受け継ぎ、純白のウェディングドレスの美しいドレープを生クリームで表現しました。ふわふわのバニラムースの中には、披露宴の炎の演出「チェリージュビレ」をイメージした、甘酸っぱいダークチェリージュレを忍ばせています。

③ ピスタチオマカロン

開業 30 周年の記念ロゴをあしらった、アニバーサリーに華を添えるピスタチオクリームを挟んだマカロンです。



<2 段目>

① プリン

卵の風味をしっかりと感じられるよう全卵を用い、昔ながらのレシピで仕上げたなめらかな口当たりと優しい味が魅力のプリンです。ほどよい苦さのカaramelを合わせてお楽しみください。

② ブルーベリーパイ [伝統メニュー]

1971 年、帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」の開店以来販売しているロングセラー商品を小さいサイズでご用意します。パイ生地は 2 種類使用しており、土台には深い味わいの練りパイ生地、フィリングを覆う格子状の部分には、軽やかな食感の折りパイ生地を使用しています。バター風味豊かなパイと、シナモンが香るブルーベリーフィリングのバランスが絶妙です。

※帝国ホテル 大阪のホテルショップにてレギュラーサイズを販売しております。

③ 夜空を彩る花火のガトーショコラ [夏の風物詩を表現]

日本三大祭の一つである大阪の夏の風物詩「天神祭」の奉納花火をイメージした一品です。夜空に見立てた、オレンジリキュールが香る濃厚なガトーショコラに、美しい花火をプリントしたチョコレートを飾りました。

<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。

<3 段目>

① パリソワール [伝統メニュー]

牛肉と香味野菜をじっくり煮込んで旨みを引き出した、冷製のコンソメジュレの上に、ジャガイモの冷製スープ「ヴィシソワーズ」を注いだ、帝国ホテル伝統の一品です。



② スモークサーモンとポテトサラダ [伝統メニュー]

大正時代から続く帝国ホテル伝統のポテトサラダを華やかなミモザ風に仕上げ、スモークサーモンを盛りつけました。

③ ローストビーフのサンドイッチ シャリアピン風 [伝統メニュー]

帝国ホテル発祥の「シャリアピンステーキ*」の味わいをローストビーフでアレンジしたサンドイッチです。

*シャリアピンステーキ

1934 年（昭和 9 年）、帝国ホテルに滞在したロシアの音楽家フョードル・イワノビッチ・シャリアピン氏のために考案された料理です。歯の調子が優れず、好物のステーキを食べることができなかったシャリアピン氏に当時のレストラン「ニューグリル」料理長が「すき焼き」をヒントに考案しました。シャリアピン氏に大変気に入られ、1936 年（昭和 11 年）、再度来日した際、同氏の名をこの料理に付けたいと申し出たところ快諾され、正式に「シャリアピンステーキ」と命名されました。

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

【ご参考】帝国ホテル 大阪について

帝国ホテル 大阪は、1890（明治 23）年に東京・日比谷に開業した帝国ホテルの歴史と伝統、おもてなしの精神を受け継ぎ、1996（平成 8）年 3 月 15 日に開業し、今年の 3 月で開業 30 年を迎えました。「つないでいく、歩んでいく。」をスローガンに掲げ、2027 年 3 月末までをプロモーション期間とし、さまざまな企画をご用意してまいります。



ホテル周辺の桜並木（イメージ）



天神祭（イメージ）