

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

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

2026 年（令和 8 年）9 月 30 日

英国にちなんだアフタヌーンティーをはじめ、
英国の伝統料理や特別な宿泊プランなどさまざまな商品をご用意

英国フェア 2026 A TASTE OF BRITAIN

2026 年 11 月 1 日（日）～ 2027 年 1 月 8 日（金）

後援：英国政府



英国フェア イメージ

帝国ホテル 大阪は、料理やイベントを通じて英国文化をお楽しみいただく「英国フェア 2026」を、2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 8 日（金）に開催し、レストランやホテルショップ商品、宿泊プランなどさまざまな商品をご用意します。（後援：英国政府）



「英国フェア 2026」では、英国にちなんだ料理やスイーツ、ドリンクをレストランにてご用意します。ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」では、英国の伝統菓子の**トライフル**や**ヴィクトリア ケーキ**などを中心としたスイーツを含む、**英国アフタヌーンティー ～English Garden～**をご用意します。

カジュアルレストラン「カフェ クベール」では、**スコッチエッグ**や**フィッシュ&チップス**などの英国料理を、メインバー「オールドインペリアルバー」では、ロイヤルを冠する**スコッチウイスキー**や英国産のジンを使用した**ジントニック**などのアルコールメニューをご用意します。

さらには、お部屋にて本格的な英国アフタヌーンティーをお楽しみいただき、英国の上質な雰囲気にも包まれる特別な**アフタヌーンティー付宿泊プラン**をご用意します。

また、ホテルショップでは、アール 그레이のクリームとシフォンケーキ、ウバのムースとクランブル、ディンブラのゼリーを重ねた**紅茶のベリーヌ**を販売します。3 種の茶葉が織りなす華やかな香りと層ごとの多彩な食感が特徴で、ご自宅でも英国気分をお楽しみいただけます。

「英国フェア 2026 A TASTE OF BRITAIN」の概要は下記の通りです。

「英国フェア 2026 A TASTE OF BRITAIN」 概要

期 間 : 2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 8 日（金）

※一部商品は、期間が異なります。

場所／内容 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 （1 階）
カジュアルレストラン「カフェ クベール」 （2 階）
メインバー「オールドインペリアルバー」 （2 階）
ホテルショップ（地下 1 階）
宿泊プラン

後 援 : 英国政府

■英国アフタヌーンティー ～English Garden～

英国の豊かなガーデン文化をテーマにした、目にも美しいアフタヌーンティーです。「English Garden」と題し、花が咲き誇る庭園をイメージしたメニューを、大きな窓から緑が広がる開放的な空間でお楽しみいただけます。

英国の伝統菓子「トライフル」や「ヴィクトリアケーキ」をはじめ、エリザベス2世の戴冠式で生まれた伝統の「コロネーションチキン」など、英国にちなんだ食材を使用したセイボリーもご用意します。また、お飲み物にはフェア限定の紅茶もお楽しみいただけます。



期 間 : 2026年11月1日(日)～2027年1月8日(金)
※除外日: 2027年1月1日(金・祝)、2日(土)

時 間 : 11:00～18:30 (ラストオーダー16:30)

料 金 : 6,500円 ※サービス料・消費税込

場 所 : ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

<メニュー>

●上段

①トライフル

エルダーフラワー香るゼリーやしっとりとしたスポンジ、なめらかなクリームを重ね、甘酸っぱい苺ソースで仕上げた英国伝統のグラススイーツです。ユニオンジャックのチョコレートプレートやミニバラを添え、アフタヌーンティーを華やかに彩ります。

②紅茶のゼリー

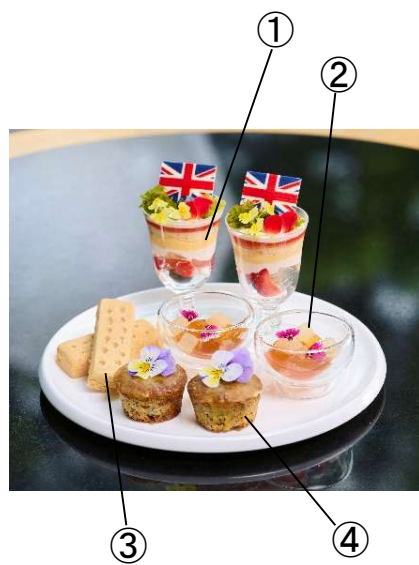
芳醇な香りと心地よい渋みが特徴の「ディンブラ」の紅茶ゼリーに、上品な甘みの洋梨コンポートを合わせました。エディブルフラワーが浮かぶ、爽やかな一品です。

③ショートブレッド

スコットランド発祥の伝統的な焼き菓子で、サクサクとした食感が特徴です。

④ブルーポピーシードとオレンジのケーキ

イギリスの伝統的な「シードケーキ」をアレンジし、プチプチとした食感が心地よいブルーポピーシードと爽やかなオレンジでしっとり焼き上げました。噛むほどに広がる香ばしさと柑橘の香りをお楽しみいただけます。



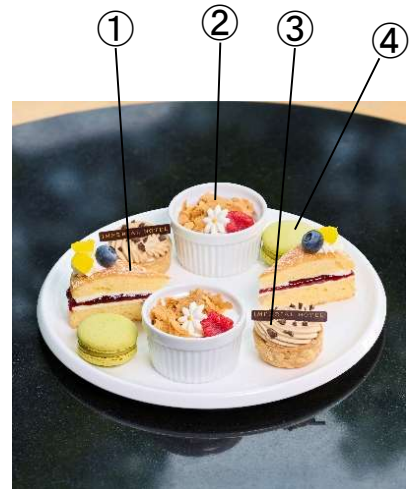
●中段

①ヴィクトリアケーキ

英国女王の名を冠したクラシックな焼き菓子です。しっかりとしたスポンジに、バタークリームと甘酸っぱいラズベリージャムをサンドしました。

②ルバーブのフル

英国では定番の甘酸っぱいルバーブのコンフィチュールに、爽やかなヨーグルトホイップクリームを合わせました。サクサクとしたサブレフレークを添え、食感のコントラストも楽しめます。



③パノフィーパイ

サクサクのパイにコクのあるトフィーソース、豊かな甘みのバナナ、ほろ苦いコーヒー風味のホイップクリームを重ねた英国生まれのパイです。

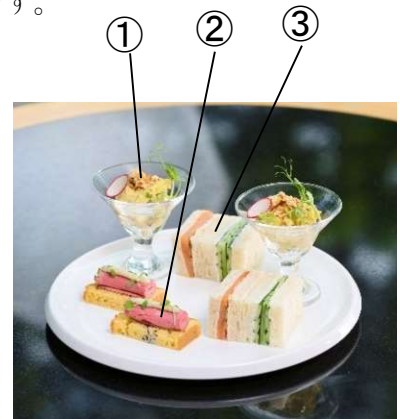
④ピスタチオマカロン

まろやかで濃厚なピスタチオクリームを挟んだマカロンです。

●下段

①コロネーションチキン

エリザベス 2 世の戴冠式で生まれた伝統のカレー風味チキンに、まろやかなアボカドを加えてモダンにアレンジしました。香ばしい刻みアーモンドの食感がアクセントになっています。



②冷製ローストビーフ

スティルトンチーズのケーキサレと共に

濃厚なグレービーソースと西洋ワサビを合わせたローストビーフに、世界三大ブルーチーズ「スティルトン」を効かせたケーキサレ（塩味のケーキ）を添えました。チーズの芳醇な香りとローストビーフの旨味が際立つセイボリーです。

③スコティッシュサーモンとキュウリのサンドイッチ

レモンオイルで爽やかに仕上げたサーモンとケッパーのサンドイッチと、白ワインビネガーでマリネしたきゅうりとハーブ、クリームチーズを挟んだサンドイッチです。

●別皿

・プレーンスコーン

◆英国フェア期間限定の茶葉

・カメラiaz ティーハウス ロンドン

ロンドン創業の人気紅茶ブランドのオリジナルティーを 3 種ご用意します。

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

■アラカルトメニュー

スコッチエッグやフィッシュ&チップスをはじめとした、英国にゆかりのある料理やスイーツを取り揃えています。

期 間 : 2026 年 11 月 1 日 (日) ~12 月 22 日 (火)

時 間 : 平日 11:00~14:00、17:00~22:00

土・日・祝日 11:00~22:00

(平日、土・日・祝日ともにラストオーダー21:00)

場 所 : カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2階)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込。

●英国を味わうサンドイッチ イングリッシュガーデンスタイル

英国の庭園を思わせる彩りとともに、英国で親しまれているサンドイッチを4種の味わいでご用意しました。

- ・スコティッシュサーモンとクリームチーズ
- ・コロネーションチキンとアプリコット
- ・シュリンプとアボカド
- ・ローストビーフとキューカンバー



2,900 円

●スモークサーモンのフィッシュケーキ ディル香るサワークリーム

サーモンとマッシュポテトを合わせた英国伝統料理のフィッシュケーキをスモークサーモンで用意しました。外はサクッと中はしっとりとした食感を楽しめる一品です。ディル香る爽やかなサワークリームソースをつけてお召し上がりください。



3,600 円

●フィッシュ&チップス モルトビネガーとタルタルソース

白身魚に衣をつけてふっくらと揚げた英国の名物料理に、定番のモルトビネガーとタルタルソースを添えました。



3,200 円

●国産牛のスコッチエッグとベイクドビーンズ
リーペリンソースを添えて

国産牛のハンバーグで半熟卵を包み、じっくりと揚げました。中からトロっと出てくる卵の黄身とハンバーグを絡めながら、トマト風味のベイクドビーンズと一緒に召し上がりください。

4,200 円



●国産牛のアイリッシュビール煮込み
コテージパイ仕立て

国産牛を黒ビールでじっくりと煮込み、ほろ苦さをアクセントに奥行きのある味わいに仕上げました。なめらかなマッシュポテトを重ねて香ばしく焼き上げた英国の家庭料理「コテージパイ」をアレンジした一品です。

4,200 円



ご予約・お問い合わせ先

カジュアルレストラン「カフェ クベール」 (2 階) TEL. (06)6881-4885

■アルコールメニュー

ロイヤルを冠する 2 種類のスコッチウイスキー、英国産のジンを使用した爽快なジントニックをお楽しみください。

期 間 : 2026 年 11 月 1 日 (日) ~2027 年 1 月 8 日 (金)

時 間 : 17:00~24:00 (ラストオーダー23:30)

場 所 : メインバー「オールドインペリアルバー」 (2 階)

<メニュー> ※料金は全てサービス料・消費税込。

●ロイヤルハウスホールド (1 ショット) 7,500 円

英国王室を魅了した気品漂う一品です。

●ロイヤルサルート (1 ショット) 4,200 円

21 年以上熟成された類稀なるモルトとグレーンウイスキーのブレンドは、最高級のブレンドドスコッチウイスキーと称されています。

●英国産ジン&トニック 3,200 円

小麦由来のベーススピリッツに 24 種のボタニカルと、石灰層でろ過されたサイレントプール湖 (イギリス南部の湖) の水を使用したロンドンドライジンをを使ったカクテルです。



ご予約・お問い合わせ先

メインバー「オールドインペリアルバー」 (2 階) TEL. (06)6881-4886

■テイクアウト商品

期 間 : 2026 年 11 月 1 日 (日) ～2027 年 1 月 8 日 (金)
※12 月 16 日 (水) ～25 日 (金) を除く。

時 間 : 11 : 00～19 : 00

場 所 : ホテルショップ (地下 1 階)

●紅茶のベリーヌ

アールグレイのクリームとシフォンケーキ、ウバのムースとクランブル、ディンブラのゼリーを重ねました。3 種の茶葉が織りなす華やかな香りと、層ごとの多彩な食感が楽しめる一品です。

価 格 : 972 円 ※消費税込



ご予約・お問い合わせ先
ホテルショップ (地下 1 階) TEL. (06)6881-4878

■英国アフタヌーンティー付き宿泊プラン

お部屋で英国アフタヌーンティーを楽しむ期間限定の宿泊プランをご用意しました。プライベートな空間で英国の上質な雰囲気にもまれるティータイムをお楽しみいただけます。

期 間 : 2026 年 11 月 1 日 (日) ～12 月 29 日 (火)
※12 月 14 日 (月) ～25 日 (金) を除く。

料 金 : レギュラーフロア スーペリア (40 m²)
2 名 1 室 68,500 円～

※1 泊朝食・アフタヌーンティー付。
サービス料・消費税込、宿泊税別。

内 容 : チェックイン日に英国アフタヌーンティーをお部屋にお届けします。

アフタヌーンティーのお届け時間
15 : 00 / 16 : 00 / 17 : 00 のいずれか



ご予約・お問い合わせ先
客室予約係 TEL. (06)6881-4100