



2025 年（令和 7 年）2 月 28 日

春野菜や魚介を取り入れたメニューをはじめ
春らしさを感じられる料理を全 5 品ご用意

スプリングフェア

期間：2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 日（水）

場所：カジュアルレストラン「カフェ クベール」（2 階）



カフェ クベール「スプリングフェア」イメージ

帝国ホテル 大阪は、春の食材を使用したメニューをお楽しみいただける「スプリングフェア」を2025年3月1日(土)～4月30日(水)にカジュアルレストラン「カフェ クベール」にて開催します。



フェアでご用意するメニューは、桜鯛と春野菜を合わせスープ仕立てにした「桜鯛のポワレ 春キャベツと貝のスープ仕立て 筍とフルムダンベールのグラタンを添えて」や、桜の花のパウダーで味付けしたフライドポテトを添えた「海老フライクラブハウスサンドイッチ 桜香るフライドポテト」などの計5品で、いずれも春の訪れを感じさせる料理となっています。

カフェ クベールの「スプリングフェア」の概要は下記の通りです。

「スプリングフェア」概要

【期 間】 2025年3月1日(土)～4月30日(水)

【時 間】 平日 ランチ 11:00～14:00
ディナー 17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)
土日祝 11:00～22:00 (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>

●桜鯛のポワレ 春キャベツと貝のスープ仕立て

筍とフルムダンベールのグラタンを添えて 3,900 円

桜鯛をポワレ*1し、アサリ・春キャベツ・ウレイと共に旨味たっぷりのスープ仕立てにした一皿です。筍とフルムダンベール*2の食感と香りもお楽しみいただけます。

*1 ポワレ:フランス語で「香ばしく焼き上げる」という意味

*2 フルムダンベール:フランス中南部のオーヴェルニュ地方のチーズで、青かびのアクセントが効いた深い味わいが特徴



●アサリ、ホタルイカ、春キャベツ、菜の花のボンゴレビアンコ

レモンクリームソースを添えて 3,900 円

アサリ・ホタルイカの旨味と菜の花のほろ苦さ、春キャベツの甘さをお楽しみいただけるパスタです。別添えのレモンクリームソースでさらに味の変化をお楽しみいただけます。



●山海の幸のキーマカレー 桜えび香るバターライス

春野菜と共に

3,900 円

鶏肉・海老・イカなど、山と海の幸を使用したキーマカレーです。桜えびが香るバターライスとの相性が良い一品です。



●海老フライクラブハウスサンドイッチ

桜香るフライドポテト

3,600 円

海老フライと帝国ホテル伝統のタルタルソース・カクテルソースを合わせ、レタス・ベーコン・トマトと共にサンドしました。フライドポテトは桜の花のパウダーで味付けしています。



●春の恵み 新玉ねぎとベーコンと春野菜のキッシュ

2,200 円

新玉葱・そら豆・グリーンピースなどの春野菜を使用したキッシュです。
春野菜の味と香りを感じていただける一皿です。



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

このニュースに関するお問い合わせ先

帝国ホテル 大阪

総支配人室

〒530-0042 大阪市北区天満橋 1-8-50

TEL. (06)6881-4600 (直通) FAX. (06)6881-4620 (直通)

広報・企画課長 仲井 良平

広報担当 足立 孔明 m.adachi@imperialhotel.co.jp

田中 夏帆 k.tanaka@imperialhotel.co.jp