



2025年(令和7年)3月31日

人気のローストビーフや自分で作るハンバーガーなど
ご家族でお楽しみいただける多彩なメニューをご用意

「ゴールデンウィークディナーバイキング」

【期間】 2025年4月26日(土)・4月27日(日)

5月3日(土・祝)～5月5日(月・祝)の5日間

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」



シェフが目の前で切り分けるローストビーフ (イメージ)

帝国ホテル 大阪は、ご家族でお楽しみいただける「ゴールデンウィークディナーバイキング」を4月26日(土)と4月27日(日)、および5月3日(土・祝)～5月5日(月・祝)の期間、ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」にて開催します。

メニューは、長年多くのお客様にご好評いただいている「ローストビーフ 西洋ワサビを添えて」や「国産牛のハンバーガー」、「豚角煮の香醋仕立て 蒸しパン添え」などを含む約30種類をご用意しております。伝統の技法で焼き上げたローストビーフは、お客様の目の前で一枚ずつ切り分け、ソースをかけて仕上げます。「国産牛のハンバーガー」はお客様のお好みで具材を選んでお作りいただくことができ、オリジナルのハンバーガーをお楽しみいただけます。さらに、「豚角煮の香醋仕立て 蒸しパン添え」は芳醇な香醋^{こうず}の香りが食欲をそそる一品で、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」を有する帝国ホテル 大阪ならではのメニューです。また、大人の方にはスパークリングワイン1杯、お子様にはソフトドリンク1杯が含まれており、乾杯ドリンクとしてお楽しみいただけます。

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があり開放感あふれる空間でバイオリンやフルートなどの生演奏もお楽しみいただけ、ご家族やご友人との優雅なひとときをお過ごしいただけます。

<帝国ホテルの「バイキング」>

1957年(昭和32年)、パリで料理修行中だった村上信夫(後の第11代料理長)が“好きなものを好きなだけ”食べるという北欧の伝統料理“スモーガスボード”を研究し、翌年1958年(昭和33年)8月1日に日本初のブフェレストランをオープンさせました。店名は社内公募によって、当時の映画「バイキング」で料理を豪快に食べるシーンからヒントを得て、「インペリアルバイキング」という名前が採用されました。それ以来、「バイキング」という言葉が、“食べ放題”の代名詞として全国に広まり、今では一般的な言葉として親しまれるようになりました。2008年(平成20年)にはバイキング誕生50周年を記念して、8月1日が「バイキングの日」に制定されました。

概要は次の通りです。

■「ゴールデンウィークディナーバイキング」概要

- 場 所: ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)
- 期 間: 2025年4月26日(土)・4月27日(日)、5月3日(土・祝)～5月5日(月・祝)
- 時 間: 17:30～20:30(最終入店 18:30)
- 料 金: 大人 9,000円 お子様(4～12歳) 4,500円
※サービス料・消費税込。ワンドリンク付。
※インターネット予約限定・ID(帝国ホテルデジタルアカウント)ご登録者限定
などの優待料金をご用意しております。

おすすめメニュー

●ローストビーフ 西洋ワサビを添えて

肉の仕入れや管理の担当者が厳選した肉を1週間から10日間にわたって熟成し、肉の味をしっかりと感じていただけるように柔らかくジューシーに焼き上げます。お客様の目の前で一枚ずつ切り分け、一皿ずつソースをかけて仕上げます。

●国産牛のハンバーガー

肉本来の旨味を引き出すように丁寧に焼き上げた国産牛パティや、野菜とソースをホテルメイドのパンで挟んでお召し上がりいただきます。お客様のお好みで具材を選ぶことができ、オリジナルのハンバーガーをお楽しみいただけます。

●豚角煮の香醋仕立て 蒸しパン添え

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」を有する帝国ホテル 大阪ならではの一品です。じっくりと時間をかけて煮込んだ豚角煮は、とろけるような柔らかさと奥深い旨味が特徴で、ほんのりと甘い蒸しパンに挟んでお召し上がりいただきます。

上記おすすめメニューを含むメニュー一覧は以下の通りです。

<メニュー一覧>

シェフが目の前で切り分けるワゴンサービス

- ローストビーフ 西洋ワサビを添えて

冷製料理

- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風
- スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて
- ビンチョウマグロのミ・キュイ 彩り野菜を添えて バルサミコ風味
- 小海老、ヤリイカとタコのシーフードサラダ バジル風味
- 色とりどりのシャルキュトリー各種、パルミジャーノ・レジャーノ
- 鶏もも肉の和風エスカベージュ 土佐酢風味

スープ

- クリスタルコンソメスープ タピオカを浮かべて

中国料理

- 豚角煮の香醋仕立て 蒸しパン添え
- 海老のチリソース
- 香味野菜香る油淋鶏

温製料理

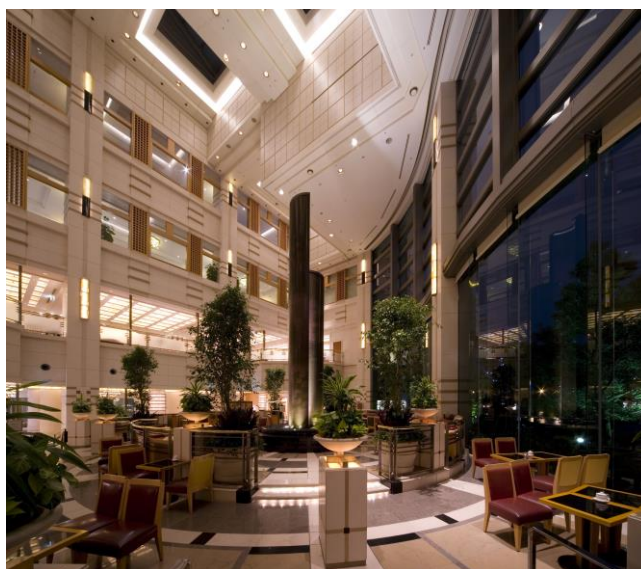
- パプリカ風味のシュリンプピラフ
- ボロネーズソースの Pasta パルメザンチーズを添えて
- サーモンの白ワイン蒸し シェリービネガーを効かせたブルブランソース
- 具沢山の彩り豊かなミックスピザ
- バーニャカウダで味わう彩り鮮やかな温野菜
- ポークグリル スパイシーバーベキューソース

その他

- 国産牛のハンバーガー
- ガーデンサラダ ホテル特製ドレッシング
- パン各種(フォカッチャ/バゲット)

デザート (一例)

- チョココロネ
- ロールケーキ
- クラシックショコラ
- チーズケーキ
- オペラ
- 苺のムース
- マカロン
- オランジェット
- バニラ、チョコレートアイス
- シルクアイス



会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」

※コーヒーまたは紅茶、緑茶付。

大人の方にはスパークリングワイン1杯、お子様にはソフトドリンク1杯付。

※食材の入荷状況等によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

<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

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