



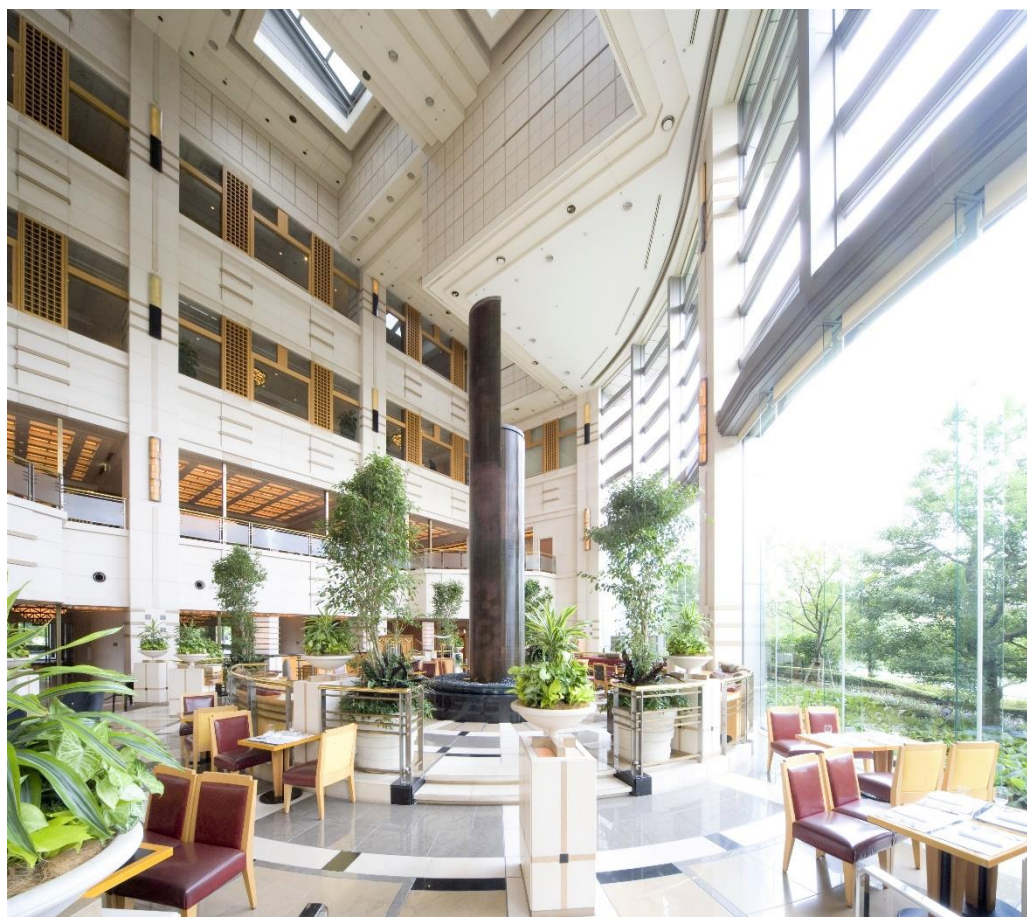
2025 年(令和 7 年)4 月 9 日

ハワイにちなんだ料理のほか、帝国ホテルの伝統料理や
中国料理など多彩なメニューをご用意

「ランチバイキング」

【期間】 2025 年 6 月 1 日（日）～ 8 月 31 日（日）の土・日・祝日
※8 月 14 日（木）・15 日（金）も開催

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」



会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」 (1 階)

帝国ホテル 大阪は、「ランチバイキング」を 6 月 1 日(日)から 8 月 31 日(日)までの土・日・祝日および 8 月 14 日(木)・15 日(金)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、シーフードを使ったサラダなど夏の暑い時期にお召し上がりいただきやすいハワイ料理をはじめ、帝国ホテル伝統の料理や、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 大阪ならではの中国料理を含む約 30 種類をご用意しております。

ハワイ料理は、サーモン、トマト、レッドオニオンをマリネした「ロミロミサーモン」や、マグロの切り身を醤油やごま油などで味付けし、ワサビ醤油ドレッシングとともにお召し上がりいただく「ハワイアンアヒポケ」、生姜の風味とココナッツの甘みが魚の旨味を一層引き立てる「香ばしく焼き上げた本日の魚のオープン焼き 生姜とココナッツのソース」をご用意しております。

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。

■「ランチバイキング」概要

場 所: ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)

期 間: 2025 年 6 月 1 日(日)から 8 月 31 日(日)までの土・日・祝日
※8 月 14 日(木)・15 日(金)

時 間: 1 部 11:30～13:00／12:00～13:30

2 部 13:30～15:00／14:00～15:30

※6 月は 1 部のみの開催

料 金: 大人 6,500 円 お子様(4～12 歳) 3,250 円

※サービス料・消費税込。

※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

●ロミロミサーモン

ハワイの伝統的な料理のうちのひとつで、新鮮なサーモン、トマト、玉ねぎなどを細かく刻み、塩で揉んで作るシンプルなサラダです。ハワイ語で「ロミ」は「揉む」という意味で、材料を手で揉み込むように混ぜ合わせることからこの名前が付けられました。

●ハワイアン アヒポケ

ハワイ語の「アヒ」(マグロ)と「ポケ」(細かく切る)を組み合わせた言葉で、マグロの切り身を醤油やごま油などで味付けしたハワイの伝統的な料理です。ワサビ醤油のドレッシングがアクセントになっています。

●香ばしく焼き上げた本日の魚のオーブン焼き 生姜とココナッツのソース

皮はパリッと、身はふっくらと焼き上げた魚に、生姜とココナッツの特製ソースを合わせました。生姜の風味とココナッツの甘みが絶妙なバランスで、魚の旨味を一層引き立てます。

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>

ハワイ料理

- ロミロミサーモン
- ハワイアン アヒポケ マグロとワサビ醤油ドレッシング
- 香ばしく焼き上げた本日の魚のオーブン焼き 生姜とココナッツのソース

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 醤油クリームソース

冷製料理

- 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
- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風

スープ

- シェフおすすめスープ

中国料理

- ザーサイと蒸し鶏の和え物 葱・生姜風味
- チャーシュー、卵と青葱の炒飯
- 香味野菜香る油淋鶏

温製料理

- 本日のパスタ
- ソーセージと色々な茸のグラタン
- 具沢山の彩り豊かなミックスピザ
- サワークリームオニオンソースで味わう彩り鮮やかな温野菜
- じっくりと焼き上げたミートローフ オニオンたっぷりのソース

その他

- お好みでお作りいただけるサンドイッチ(国産鶏肉のチキンカツ/フィッシュフライ など)
- 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)

- マンゴームース
- ココナッツムース
- チーズケーキ
- ココナッツマドレーヌ
- ミルクチョコレートムース
- パッションフルーツのマカロン
- 白葡萄のゼリー
- マンゴーシャーベット
- バニラ、チョコレートアイス
- シルクアイス

※コーヒーまたは紅茶、緑茶付。

※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 尾池 里美
広報担当 田中 夏帆 k.tanaka@imperialhotel.co.jp