



2025 年(令和 7 年)6 月 13 日

人気の「ローストビーフ」や中国料理、綿あめなど
ご家族のお集まりにおすすめのメニューを約 35 種類ご用意

お盆期間限定ディナーバイキング

【期間】 2025 年 8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)、
15 日(金)、16 日(土)の 5 日間

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1 階)



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、お盆期間にご家族でお楽しみいただける「ディナーバイキング」を 8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)、15 日(金)、16 日(土)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「**魚介類のブイヤベース**」、「**海老のチリソース**」、「**綿あめ**」などを含む約 35 種類をご用意しております。1 週間から 10 日間にわたり肉を熟成し、伝統の技法で焼き上げた「**ローストビーフ**」は、お客様の目の前で切り分け、2 日間煮込んだグレイビーソースをかけて仕上げます。「**魚介類のブイヤベース**」は海の幸をじっくりと煮込み、魚介類の旨みを凝縮したスープです。オリーブオイルをにんにくや卵黄と合わせたホテル特製ソースとともにお召し上がりいただきます。また、「**海老のチリソース**」は、プリとした食感の海老に豆板醤を使用した甘辛いソースを絡めた食欲をそそる一品です。また、お子様にもお楽しみいただけるようにデザートコーナーには、お盆期間限定で「**綿あめ**」もご用意いたします。

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広々とした空間で、お子様連れのご家族でもゆったりとご利用いただけます。

<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。

■「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 8 月 9 日(土)～11 日(月・祝)、15 日(金)、16 日(土)

時 間: 17:30～19:30/18:00～20:00/18:30～20:30(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。ソフトドリンクの飲み放題付。

※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。

●魚介類のビヤベース

海の幸を野菜やハーブとともに煮込み、魚介類の旨みを凝縮したスープです。オリーブオイルをにんにくや卵黄と合わせたホテル特製ソースをかけてお召し上がりいただけます。

●海老のチリソース

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」のレシピで仕上げ、プリッと食感の海老に豆板醤を使用した食欲をそそる甘辛いソースを絡めた一品です。

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

- スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて
- 田舎風パテと魚介類のテリーヌの盛り合わせ
- シーフードマリネ チェリートマトを散りばめて
- 鶏胸肉のサラダ スパイス風味
- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ

スープ

- スープピストゥー
※じっくり煮込んだ具沢山の野菜スープにバジルのペーストを添えて食べる南フランスの代表料理

中国料理

- 海老のチリソース
- 豚角煮の香醋仕立て
- 蒸しパン

温製料理

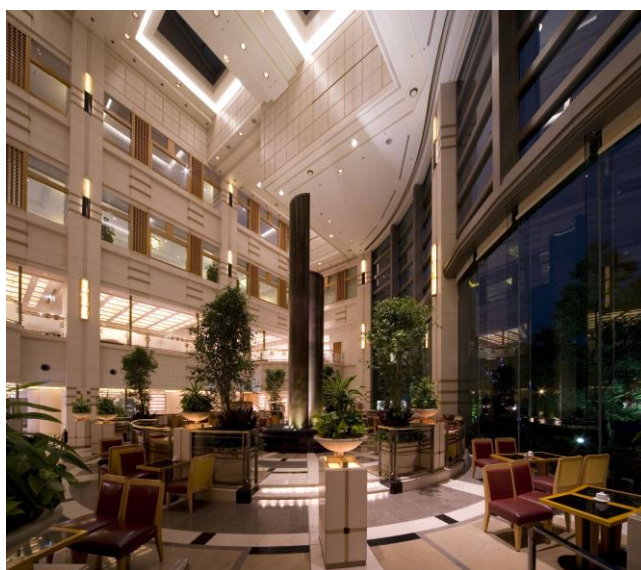
- チキンカレー 国産米のバターライス添え
- ミートソースのラザニア
- 魚介類のブイヤベース
- ソーセージの取り合わせ シュークルート添え
- ケイジャンポテト
- ツナとコーンとアスパラのピザ
- サワークリームオニオンソースで味わう彩り鮮やかな温野菜
- ローストチキン グランメール風

その他

- 国産牛のミニハンバーガー
- 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）

- 綿あめ
- マンゴームース
- ココナッツムース
- チーズケーキ
- ロールケーキ
- オペラ
- マカロン
- 白葡萄ゼリー
- マンゴーシャーベット
- バニラアイス
- 抹茶アイス
- シルクアイス(苺、バニラ)



会場のbuffe&ラウンジ「ザ パーク」

※オレンジジュース、ウーロン茶、コーヒー、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＞
buffe&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

三浦 葵 a.miura@imperialhotel.co.jp