



2025 年(令和 7 年)6 月 26 日

ふかひれ、鮑、ズワイガニなどの海の幸を味わう冷麺や
五感で楽しむ石焼炒飯など 6 種類の夏季限定メニューをご用意

中国料理 夏のおすすめメニュー

【期間】 2025 年 8 月 31 日（日）まで

【場所】 中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階)



【新作】ふかひれ入り高級冷麺（イメージ）

帝国ホテル 大阪は、夏季限定のおすすめメニュー「ふかひれ入り高級冷麺」や「黒毛和牛の石焼麻婆豆腐」など計6種類のメニューを6月20日(金)～8月31日(日)までの期間、帝国ホテルグループで唯一直営の中国料理レストラン「ジャスミンガーデン」にて販売いたします。

今回ご提供する『ふかひれ入り高級冷麺』は、ふかひれ、鮑、ロブスター、ズワイガニなどの海の幸を中心に色鮮やかに盛り付けた涼を感じる冷麺で、麺は中華麺・^{ヒスイタンメン}翡翠蛋麵*1・黒ゴマ麺の3種類からお好きな麺を1種類お選びいただけます。また、担々麺の辛みと旨みを活かしたスープに豆乳を加えたまろやかな味わいの『豆乳たっぷり 冷やし担々麺』、香味豊かな特製ダレを使用した『よだれ鶏のせ冷麺』も販売いたします。

さらに、「ジャスミンガーデン」の人気メニューである麻婆豆腐をアレンジした『黒毛和牛の石焼麻婆豆腐』や、熱々の石焼鍋におこげを入れ、お客様の目の前で海鮮餡をかけて仕上げる『海鮮入り石焼おこげ』、石焼鍋で香ばしく仕上げた『ふかひれ姿と鮑入り 石焼炒飯』も夏季限定で販売いたします。

涼を誘う冷麺などの冷たいメニューと、石焼で味わう夏の熱々メニューをお楽しみいただけます。

^{ヒスイタンメン}翡翠蛋麵*1・・・ほうれん草を練りこんで卵を加えた翡翠色の麺

「中国料理 夏のおすすめメニュー」の概要は以下の通りです。

<中国料理 夏のおすすめメニュー 概要>

■レストランメニュー

場 所： 中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階)

期 間： 8月31日(日)まで ※「ふかひれ入り高級冷麺」は8月17日(日)までの販売。

時 間： ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

メニュー： 料金はサービス料・消費税込。

【新作】ふかひれ入り高級冷麺

料金:14,000 円

ふかひれ、鮑、ロブスター、ズワイガニなどの海の幸を中心に色鮮やかに盛り付けた、涼を感じる季節限定の冷麺です。お好みの具材とご一緒に、醤油ベースと^{チーマージャン}芝麻醬ベースの2種類のダレでお召し上がりいただけます。麺は、中華麺・^{ヒスイタンメン}翡翠蛋麵・黒ゴマ麺の中から、お好きな麺をお一つお選びいただけます。



豆乳たっぷり 冷やし担々麺

料金:2,900 円

担々麺の辛味と旨味はそのままに、スープに豆乳を加えることで、よりまろやかでクリーミーな味わいに仕上げました。



よだれ鶏のせ冷麺

料金:2,900 円

ピリ辛でありながらも奥深い味わいのスープに、香味豊かな特製ダレで仕上げたよだれ鶏を盛り付けた冷麺です。



黒毛和牛の石焼麻婆豆腐

料金:6,800 円

黒毛和牛の挽肉と独自にブレンドした豆板醤を使い、旨みを引き出した麻婆豆腐に黒毛和牛を乗せて仕上げた贅沢な逸品です。



海鮮入り石焼おこげ

料金:4,000 円

海鮮入りの塩味の餡かけを香ばしいおこげに絡めて味わう一品です。お客様の目の前で熱々の石焼鍋におこげを入れ、海鮮餡をかけて仕上げます。



ふかひれ姿と鮑入り 石焼炒飯

料金:14,000 円

石焼鍋で香ばしく仕上げた炒飯を、じっくり炊いた白湯ソースや鮑、大海老、ふかひれの姿煮と一緒に楽しみいただけます。



＜ご予約・お問い合わせ先＞
中国料理「ジャスミンガーデン」(23 階) TEL.(06)6881-4884

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