



## 「ランチバイキング」開催

帝国ホテル発祥の食のスタイル“バイキング”伝統のフードメニューや多彩なスイーツをお楽しみください  
株式会社帝国ホテル 2022年06月02日

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、buffet&ラウンジ「ザ パーク」にて、好評の「ランチバイキング」を、7月2日（土）から8月31日（水）まで開催します。



ワゴンサービスのローストビーフ、バイキング（イメージ）

【期間】2022年7月2日（土）～8月31日（水）

※ 7月は土・日・祝のみ開催、8月は毎日開催

【場所】ブフェ&ラウンジ「ザパーク」

毎年多くのお客様にご好評いただいております「ローストビーフ」や「ポテトサラダ」を今年もご用意いたします。伝統の技法で焼き上げたローストビーフは、お客さまからご注文をいただいてから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。ポテトサラダは大正時代から受け継ぐレシピで作られており、まろやかな味わいが特徴の一品です。

さらに、「鶏モモ肉の香草パン粉焼き」や「スパニッシュオムレツ」、魚料理やパスタなどシェフが選び抜いた素材を活かした味わい豊かなメニューをお好きなだけお召し上がりいただけるよう多彩に取り揃えています。

デザートは、「苺のショートケーキ」「フルーツコンポート」「ティラミス」など、パストリーシェフが食感にもこだわって丁寧に作り上げたスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。

ブフェ&ラウンジ「ザパーク」は24mの吹き抜けに明るい光が差し込み、大きな窓から豊かな緑を眺められる開放感あふれる空間で、ご家族やご友人と優雅な夏の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）には誕生から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。

概要は次のページの通りです。

### ■「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： 2022年7月2日(土)～8月31日(水)

※7月は土・日・祝日のみ開催、8月は毎日開催します。

時 間： 11:00 am～3:00 p.m. (最終入店時間 13:30 / 90分制)

料 金： 通常価格 大人 6,200円 お子様(4～12歳) 3,100円  
インターネット予約限定優待価格 大人 5,766円 お子様 2,883円

※ご利用の際は、マイ インペリアルへの無料会員登録が必要です。

インペリアルクラブ会員優待価格 大人 5,580円 お子様 2,790円

※サービス料・消費税込。



#### ■Instagram投稿キャンペーン ～レストランギフト券プレゼント～

投稿者の中から抽選で5組10名様に「中国料理」ジャスミンガーデンのランチ券を プレゼントいたします。

#### 【応募方法】

1. 公式アカウントをフォロー (@imperialhotel\_jp\_official)
2. 3つのハッシュタグを付けて、今年の帝国ホテル 大阪「ザ パーク」のランチバイキングの 画像を投稿。 「#帝国ホテル大阪」 「#バイキング」 「#帝国ホテル大阪のランチバイキング」

当社の新型コロナウイルス感染症への安全対策については、ホームページにてご紹介しております。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post\\_65.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/news/cat312/post_65.html)

#### <料理・デザートメニュー>

##### ■フード

- ・ スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて
- ・ カジキのカクテル仕立て 爽やかなライムの香り
- ・ イカとグリル野菜のマリネ オリーブ風味
- ・ 鶏胸肉とクスクスのサラダ仕立て
- ・ 帝国ホテル伝統のポテトサラダ

- ・ カクテルサンドイッチ4種（チーズ／ハム／ツナ／野菜）
- ・ 本日のスープ
- ・ チキンと茸のピラフ カレー風味（国産米使用）
- ・ 本日のペネパスタ
- ・ 本日の魚のオープン焼き シェリービネガー香るブルブランソース
- ・ スパニッシュオムレツ
- ・ シャークナゲット バーベキューソース添え
- ・ フライドポテト
- ・ 色々な豆のトマト煮込み
- ・ 野菜のオープン焼き
- ・ 鶏モモ肉の香草パン粉焼き 茸ソース
- ・ ガーデンサラダ
- ・ パン各種（フォカッチャ／バゲット）

■ローストビーフ 西洋ワサビを添えて（ワゴンサービス）

■本日のデザート各種

- ・ フルーツコンポート
- ・ ロールショコラ
- ・ ティラミス
- ・ ババロア
- ・ 苺のショートケーキ
- ・ 白ブドウゼリー

※上記のデザートは一例です

■コーヒーまたは紅茶、その他ソフトドリンク

※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。

※期間中でも、新型コロナウイルスの感染状況を鑑み、お客様とスタッフの安全・安心を第一に 営業方針を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。