

NEWS RELEASE

30th Anniversary
つないでいく、
歩んでいく。



帝国ホテル
大阪

2026年（令和8年）4月9日

夏におすすめのスパイシーな料理など多彩なメニューをご用意
帝国ホテル伝統の「ローストビーフ」などの洋食も

「ランチバイキング」

【期間】 2026年6月6日（土）～8月30日（日）の土・日・祝日
および8月13日（木）・14日（金）

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」



ランチバイキング

帝国ホテル 大阪は、「ランチバイキング」を2026年6月6日(土)から8月30日(日)までの土・日・祝日および8月13日(木)・14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、「ガーリックシュリンプ」や「魚介類のグリーンカレー」など、夏におすすめのスパイシーな料理のほか、お客様の目の前で切り分けてご提供する「ローストビーフ」をはじめとした洋食、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。

「ランチバイキング」の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: 2026年6月6日(土)から8月30日(日)までの土・日・祝日
および8月13日(木)・14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部のみ開催

料 金: 大人 6,800円/お子様(4~12歳) 3,400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

●タイ風グリルチキン“ガイヤーン”ケイジャンポテト添え

ナンプラー、オイスターソースのコクと、スパイスが絡み合うタイ風の焼き鳥です。じっくりと火を通した鶏もも肉に、爽やかなレモンが香るスイートチリソースとコリアンダーを合わせたエスニックな一品です。



●麻婆豆腐

帝国ホテル 大阪 中国料理「ジャスミンガーデン」のレシピでご用意する麻婆豆腐です。辛みを抑えることで素材本来の旨みを引き出した広東風に仕上げました。



●ガーリックシュリンプ

弾けるようなエビの食感と、食欲を刺激するガーリックの香りが主役のハワイアン・ソウルフードです。濃厚なバターをまとわせて香ばしく炒め、レモンの酸味で後味爽やかに仕上げました。



●魚介類のグリーンカレー

青唐辛子の刺激とレモングラスの清涼感が織りなす、本格的なタイ風カレーです。ココナッツミルクのまろやかな甘みの奥に魚介類の深いコクが感じられるカレーを、白米やクスクスと合わせてお楽しみください。



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>

料理

- スモークサーモン
- スパイシーチキンサラダ
- 小海老、イカとタコのシーフードマリネ
- シャルキュトリー各種盛り合わせ
- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風
- 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)
- 野菜たっぷりのブイヨンスープ バジル風
- チキンカレー
- 魚介類のグリーンカレー
- 白米

- クスクス
- ガーリックシュリンプ
- 麻婆豆腐
- タイ風グリルチキン“ガイヤーン”ケイジャンポテト添え
- 具沢山の彩り豊かなミックスピザ
- 温野菜 サワークリームオニオンソース添え
- 豚バラと夏野菜のトマト煮込み
- 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)



ローストビーフ

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

デザート（一例）

- アプリコットムース
- ココナッツムース
- チーズケーキ
- プロフィットロール
- マンゴープリン
- 清美オレンジゼリー
- マンゴーシャーベット
- バニラアイス
- チョコレートアイス
- シルクアイス(バニラ・苺)



会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」

※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。

●ドリンクプラン

アルコール フリーフロープラン 3,500 円

瓶ビール/赤ワイン/白ワイン/ハイボール/カクテル/ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース

ソフトドリンク フリーフロープラン 2,500 円

ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/グレープフルーツジュース

<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 三浦 葵 a.miura@imperialhotel.co.jp