



2026年(令和8年)6月23日

人気のローストビーフや中国料理、お祭り気分をお楽しみいただける綿あめなど、ご家族のお集まりにおすすめのメニューを34種類ご用意

### お盆期間限定ディナーバイキング

【期間】 2026年8月8日(土)、9日(日)、11日(火・祝)、  
14日(金)、15日(土)の5日間

【場所】 ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

【料金】 大人 9,000円 お子様(4~12歳) 4,500円



(左上・左下) ご自身でお作りいただけるハンバーガー、ミニパフェ  
(右上) 綿あめ、(右下) ローストビーフ

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2026年8月8日(土)、9日(日)、11日(火・祝)、14日(金)、15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、伝統の技法で焼き上げた「ローストビーフ 西洋ワサビを添えて」や「チキンカツカレー バターライス添え」、「オムライス ハッシュソース」などの洋食のほか、帝国ホテルグループで唯一直営の中国料理レストランを持つ、大阪ならではの強みを活かした「海老のXO醬炒め」、「春巻き」といった中国料理までバラエティ豊かな34種類が並びます。

また、お子様にもお楽しみいただけるよう、ご自身でお好きなトッピングで作る「ハンバーガー」や「ミニパフェ」コーナーをご用意するほか、デザートコーナーには、夏祭り気分を味わえる「綿あめ」も登場します。

さらに、お子様料金(4~12歳)でご利用のお子様にはプチギフトをプレゼントします。

会場のブフェ&ラウンジ「ザ パーク」は、24mの開放的な吹き抜けと大きな窓があり広々とした空間です。小さなお子様連れのご家族でも、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。

#### <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: 2026年8月8日(土)、9日(日)、11日(火・祝)、14日(金)、15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、肉の味をしっかりと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。



### ●国産牛のハンバーガー

国産牛のハンバーグ、チェダーチーズやみずみずしいトマト、レタスの具材と4種類のソースを組み合わせ、自分だけのオリジナルバーガー作りをお楽しみいただけます。

ソース: テリヤキソース、トマトケチャップ、カクテルソース、マヨネーズドレッシング



### ●ミニパフェコーナー

5種類のアイスにウエハースなどサクサク食感の焼き菓子、2種類のフルーツソース、飾り用チョコレートなど、お好きなトッピングを組み合わせ、自分好みのミニパフェをお作りいただけます。



### ●綿あめ

目の前でお作りするフワフワの綿あめで、お祭り気分をお楽しみいただけます。



上記おすすめメニューを含むメニュー一覧は次ページの通りです。

## <メニュー一覧>

### 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
- 炙りマグロのマリネ 彩り野菜を添えて
- 小海老、イカとタコのシーフードサラダ
- 鶏胸肉とセロリのサラダ仕立て スパイス風味
- 白身魚のエスカベージュ
- 帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風

### スープ

- コーンスープ

### 中国料理

- 海老の XO 醬炒め
- 春巻き

### 温製料理

- オムライス ハッシュソース
- チキンカツカレー バターライス添え
- ミートソースとキノコのラザニア
- 魚介類のナージュ仕立て 柚子風味
- ソーセージとフライドポテト
- ベーコンと夏野菜のピザ
- ミニアメリカンドッグ

### その他

- お客様のお好みでお作りいただける国産牛のハンバーガー  
ソフトロール、バター、国産牛ハンバーグ、チェダーチーズ、レタス、トマト、テリヤキソース、  
トマトケチャップ、マヨネーズドレッシング、カクテルソース
- 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)

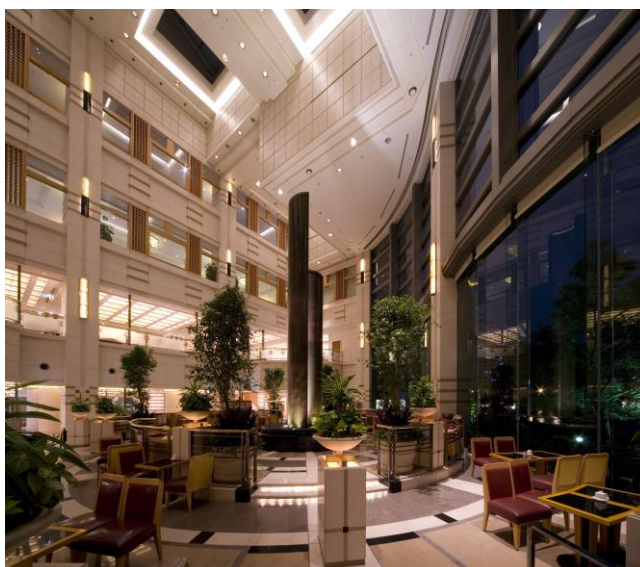
## デザート（一例）

- 綿あめ
- 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
- ミルクレープ
- コーヒーゼリー
- マカロン
- 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(苺、バニラ)
- ミニパフェ用トッピング

玄米フレーク、グラハムビスケット、ウエハース、シガレットクッキー、チョコレートシリアル、チョコレート、ラズベリーソース、エキゾチックフルーツソース

※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。



会場のbuffet&ラウンジ「ザ パーク」

＜ご予約・お問い合わせ先＞  
buffet&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](mailto:a.miura@imperialhotel.co.jp)

阿部 楓希 [fuuki.abe@imperialhotel.co.jp](mailto:fuuki.abe@imperialhotel.co.jp)