

NEWS RELEASE



2025年12月12日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー

Winter&Spring グルメコレクション～和牛・寿司・旬の苺を贅沢に～

ライブキッチンに黒毛和牛バーガーが登場！冬・春の旬の味覚を夜景とともに



Winter&Spring グルメコレクション

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 ユニバーサル・タワー（所在地：大阪府此花区）32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」では、2026年1月5日（月）～3月3日（火）まで、「Winter&Spring グルメコレクション～和牛・寿司・旬の苺を贅沢に～」を開催いたします。

お客さまの目の前で調理し、熱々をお届けするライブキッチンに「黒毛和牛バーガー」が初登場いたします。ジューシーな黒毛和牛の旨味を最大限に活かした、当ビュッフェでしか味わえない贅沢な一品です。その他にも、定番の「牛肉のステーキ」や、「寿司～飾りいなり寿司、鮭、トラウトサーモン～」もご用意し、食欲をかき立てます。

また、旬の苺をピザに乗せた「苺のクアトロフォルマッジ」や、蟹や鮑、鮫鰯を使用した温製・冷製のメニューなど、ご家族皆さまでお楽しみいただけるラインナップをお届けいたします。

32階からの煌めく夜景と、贅沢なグルメコレクションをぜひお楽しみください。



■Winter&Springグルメコレクション～和牛・寿司・旬の莓を贅沢に～ 開催概要

(1) 開催期間

2026年1月5日（月）～3月3日（火）

(2) 営業時間

17:30～21:30（最終入店 21:00） 2時間制

(3) 料金（税込）

大人（13歳以上） 6,300円

子ども（7歳～12歳） 3,150円

幼児（4歳～6歳） 1,850円

(4) メニュー

<LIVE KITCHEN>

牛肉のステーキ／黒毛和牛バーガー／寿司～飾りいなり寿司、鮪、トラウトサーモン～

<HOT SECTION>

ホタテと法蓮草の明太クリームグラタン／点心盛り合わせ／海老と根菜のアヒージョ

牛肉の赤ワイン煮込み／鮫鱈と菜の花のオマールクリームソース／魚介のパエリア

ローストポークのシャリアピンソース／莓のクアトロフォルマッジ

ピッツアマルゲリータ／フライドチキン&フライドポテト／蟹と雲丹の茶碗蒸し

チーズフォンデュ～バケット・ソーセージ・パリジャンポテト・サラダ海老～

サーモンの豆乳しゃぶしゃぶ など

<COLD SECTION>

鴨と胡柚のピンチョス／海老とアボカドのムース／生ハムとイチゴのアンサンブル

蒸し鶏と玉子の親子ピタサンド／鯛カルパッチョ 香味ジンジャーレモンソース

鮑と紅心大根のカクテル／キウイフルーツとチェリー、クリームチーズのタルティーンヌ

生ハムと莓のアンサンブル／モッツアレラチーズとブロッコリーのキッシュ など

<DESSERT&FRUITS SECTION>

莓のショートケーキ／莓のロールケーキ／莓のパンナコッタ／ラズベリーココ

フルーツ盛り合わせ／ガトーショコラクラシック／パンケーキ など

ソフトドリンクバー付



<HOT SECTION>メニュー 一例



莓のクアトロフォルマッジ

■場所

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」

所在地： 大阪市此花区島屋6丁目2-45

アクセス： JRゆめ咲線「ユニバーサルシティ」駅すぐ

連絡先： 06-6465-0360（電話受付時間 9:00～18:00）

URL： <https://www.hotelkeihan.co.jp/tower/>



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotelkeihan-topofuniversal/reserve>