

2024年12月5日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 冬の味覚を堪能する「冬のあったか料理フェア」

ご家族・グループで楽しめるメニューを取り揃えました

32階スカイレストランでディナービュッフェをお楽しみください



ディナービュッフェ料理(イメージ)

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 ユニバーサル・タワー（所在地：大阪市此花区）では、2025年1月9日(木)～3月11日(火)の期間、32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」にてディナービュッフェ「冬のあったか料理フェア」を開催いたします。

ずわいガニを贅沢に乗せた「ずわいガニのトマトクリームフェットチーネ」や、サーモンとほうれん草をパイ生地で包み焼き上げた「トラウトサーモンとほうれん草のパイ包み焼き アリゴ風オーロラソース」など冬の味覚を使ったメニューをご用意。また、豆乳スープで仕上げた「若鶏と白菜のポトフ」、
「蟹とイクラの茶わん蒸し」、「蛸とさつま芋のジェノベーゼグラタン」など、寒い季節にぴったりなあったかメニューも取り揃えております。ライブキッチンでは「大阪ステーキソース」でお召し上がりいただく「国産牛ローストビーフ」、「シャリアピンソース」を添えた「茶美豚のローストポーク」をご提供。「鯛のインサラータ ～トマト酢のジュレ～」や「魚介とオリーブのレモンマリネ」、「海鮮ウニちらし寿司」などの冷製メニューもご用意いたします。「フライドチキン」や「チーズリゾットのアランチーニ」、10種類以上のデザートなど、お子さまもご一緒にお楽しみいただけるメニューも勢揃いいたします。

ご家族・グループの冬の思い出に、高層階に位置する眺望抜群のスカイレストランでのディナービュッフェをぜひお楽しみください。

■開催概要

(1) 開催期間

2025年1月9日(木)～3月11日(火)

(2) 開催時間

17:30～21:30(最終入店21:00)

(3) 料金(税込)

大人:5,500円 / 小学生:2,750円 / 幼児(4歳以上):1,650円

(4) メニュー一例

<Hot Section>

国産牛のローストビーフ ～大阪ステーキソース～ / ホタテと茸のブルゴーニュ風
茶美豚のローストポーク ～シャリアピンソース～ / 牛肉の赤ワイン煮込み /
ずわいガニのトマトクリームフェットチーネ / 点心 ～小籠包・海老餃子～ /
ポークバックリブのケイジャンスパイスロースト / 若鶏と白菜の豆乳ポトフ /
トラウトサーモンとほうれん草のパイ包み焼き / チーズリゾットのアランチーニ /
天麩羅盛り合わせ～海老・南瓜・蓮根～ / 蛸とさつま芋のジェノベーゼグラタン /
鴨のロースト 冬野菜とトリュフの香り など

<Cold Section>

生ハムとクリームチーズのダッチクレープ / 鯛のインサラータ ～トマト酢のジュレ～ /
海鮮ウニちらし寿司 / 紅茶鴨とカマンベールチーズのキッシュ / パテドカンパーニュ /
牛肉のタリアータ ハニーマスタードソース / 小海老とタラモのタルトレット /
水晶チキンとモッツァレラチーズのピンチョス など

<Dessert Section>

ガトーショコラクラシック / 白桃タルト / チョコレートファウンテン /
クレープ / アイスクリーム3種 / 苺ショートケーキ / フルーツ盛り合わせ など



ずわいガニのトマトクリームフェットチーネ



蛸とさつま芋のジェノベーゼグラタン



鯛のインサラータ ～トマト酢のジュレ～



国産牛ローストビーフ ～大阪ステーキソース～

■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ユニバーサルシティ駅すぐ

お問合せ : 06-6465-0360 (電話受付時間 9:00~19:00)

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



■予約WEBサイト

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