

ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
Smile の輪が広がる 開業 20 周年記念
『20th ANNIVERSARY BUFFET 感謝祭～グランドフィナーレ～』を開催

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテル「ホテル近鉄ユニバーサル・シティ」(所在地：大阪市此花区島屋 6-2-68)は、2022年5月9日(月)から2022年7月18日(月・祝)まで、『20th ANNIVERSARY BUFFET 感謝祭～グランドフィナーレ～』を開催します。

ホテルは、おかげさまで2021年7月に開業20周年を迎えて以来、約1年にわたり、様々な20周年キャンペーンを展開してきました。そのフィナーレを飾る感謝祭では『20th ANNIVERSARY BUFFET 感謝祭～グランドフィナーレ～』と題し、これまでの20th ANNIVERSARY BUFFETの中から特に好評いただいたメニューを厳選し、バージョンアップした数々のお料理を提供します。

さらに、ホテルは開業21年目として持続可能な社会に向けての取り組みを実践してまいります。その取り組みの先駆けとして「大阪の魅力をひとりでも多くの人に知っていただきたい」と、シェフ自ら選んだ大阪の旬の野菜や果物をふんだんに使った大阪愛溢れるメニューも登場します。



感謝祭ディナーbuffet

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ マーケティング部
〒554-0024 大阪府大阪市此花区島屋 6-2-68
TEL : 06-6465-6180 FAX : 06-6465-6370

■カジュアルレストラン「イーポック」

【20th ANNIVERSARY BUFFET～感謝祭ディナー～】

【期 間】 2022年5月9日（月）～2022年7月18日（月・祝）

【時 間】 17：30～21：30（最終入店 21：00）

【料 金】 大人（中学生以上）4,180円/小学生2,000円/4歳～小学生未満1,300円/3歳以下は無料

【メニュー例】 実演コーナー：ビーフステーキ鉄板焼き または 骨付きスペアリブBBQ（週替わり）/
ハンバーグと夏野菜のチーズ焼き/シチリア産レモンのパスタ 炙りタンとオリーブの香り/
グラナパターノチーズの器で作るパスタ/野菜とミニトマトの冷製ポトフジュレ仕立て/
とうもろこしのパンナコッタ/ピスタチオのムース/フルーツタルト 等

1. 20周年記念ワンプレートメニューもフィナーレ！大人気のあのメニューがバージョンアップで登場

20th ANNIVERSARY BUFFET 期間では通常のbuffetメニューに加え、ディナー限定でおひとり様ワンプレートの特別なお料理をご用意しています。その最後となる感謝祭では、多くのお客さまにご利用いただいた感謝の気持ちをこめ、2種類のメニューをご用意いたしました。昨年の夏に大好評だったオマール海老をアレンジした「オマール海老のポワレ 泉州産オニオン入りソースヴェルジュ」と昨年末のスペシャル・クリスマスディナーで大人気だった「サーロインの低温ローストビーフ 泉州産オニオンソース」を週替わりでお楽しみいただけます。



オマール海老のポワレ 泉州産オニオン入りソースヴェルジュ



サーロインの低温ローストビーフ 泉州産オニオンソース

2. ホテル開業記念 BIRTHDAY ケーキが登場！

大きくカットされた色鮮やかなフルーツに甘味たっぷりのホイップクリームが相性抜群の「BIRTHDAY ケーキ」が7月16日（土）・7月17日（日）・7月18日（月・祝）の3日間限定で登場します！

シェフが目の前でカットする姿も見どころです。

※お1人さまワンプレート



BIRTHDAY ケーキ

3. ホテル開業 21 年目に向け持続可能な社会に向けての取り組み「大阪産（もん）メニュー」

「大阪産（もん）」とは、大阪府が定める大阪府域で栽培・生産されている食材・それを使用した加工品のことを指します。そんな魅力あふれる大阪産（もん）について「ひとりでも多くの方に知っていただきたい」という思いから、シェフ自ら選んだ地元大阪のしろなや泉州たまねぎなどの食材を使ったさまざまなメニューをご提供いたします。地元大阪の食材を使い地域活性化をすることで持続可能な社会に向けての取り組みを行って参ります。



大阪産（もん）メニュー

【メニュー例】大阪産なすと大豆ミートボールの黒酢風味/

チキンと大阪産原木椎茸のカチャトーラ/大阪産温州ミカンのジュレとプリン の 2 層仕立て等

【20th ANNIVERSARY BUFFET ～感謝祭ランチ～】

【期 間】 2022 年 5 月 9 日（月）～2022 年 7 月 18 日（月・祝）

【時 間】 11：30～14：30（最終入店 14：00）

【料 金】《平日》

大人（中学生以上）2,200 円/小学生 1,000 円/4 歳～小学生未満 500 円/3 歳以下は無料
《土・日・祝日》

大人（中学生以上）2,700 円/小学生 1,300 円/4 歳～小学生未満 600 円/3 歳以下は無料

■若手シェフが作る今話題のおすすめメニュー

平日ランチ限定週替わり実演コーナーの目玉企画として若手シェフ 5 名がオリジナルメニューを考案しました。素材や分量はもちろん調理方法や盛り付けにもこだわり、若手シェフならではの斬新なアイデアや思いの詰まった渾身の一品をご提供いたします。

（例）イベリコ豚のパテ 和風ヴァンプランソース/チキンフリカッセ～オレンジ風味～ 等



【ご予約・お問い合わせ】

カジュアルレストラン「イーポック」 直通 TEL.06-6465-6030（10：00～20：00）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/hotel-kintetsu/restaurant/list/epoch/dinner.html>

※写真はすべてイメージです

※表示料金には消費税が含まれています

※メニューや営業日時は予告なく変更する場合があります。最新の営業状況は公式サイトをご覧ください。

※大阪府「感染防止認証ゴールドステッカー」を取得

※従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています

<https://www.miyakohotels.ne.jp/hotel-kintetsu/information/163629/index.html>

■館内デコレーション

館内デコレーションもまもなくグランドフィナーレ！

【期 間】2022年7月17日（日）まで

【コンセプト】

『POPPING SMILE PARTY!』

みんなのスマイルがはじけて、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンの人気者セサミストリートの仲間たちが飛び出した！楽しくはじけ飛んでいる仲間たちをみんなは見つけられるかな？！

20周年もまもなくフィナーレ！ホテル館内にはじけ飛んだセサミストリートの仲間たちをお見逃しなく。



ホテルエントランス



オリジナル・フォトスポット

ホテル近鉄ユニバーサル・シティについて

ホテルを出ればすぐゲート！ユニバーサル・スタジオ・ジャパンまで徒歩1分のオフィシャルホテル。パークをイメージした館内は興奮と感動でいっぱい。パークの人気者セサミストリートモチーフとした「ユニバーサル・セサミストリート・デザイン・フロア」は、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテル唯一のコンセプト・フロア。

このほか、ウッディー・ウッドペッカーたちのコラボレーションルームや、大きな窓で開放感に溢れ、まるでパークにいるような景色を楽しめるスタジオビュールームなどが大人気です。



ホテル近鉄ユニバーサル・シティは、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテルです。

TM & © 2022 Sesame Workshop

©Walter Lantz Producti LLC

Universal elements and all related indicia TM & © 2022 Universal Studios. All rights reserved. CR22-1171