

スカイレストラン エトワール

「ミート&グルメ+トロピカルスイーツコレクション」を開催

都シティ 大阪天王寺 3 Anniversaries in 2022 プロモーション

都シティ 大阪天王寺（所在地：大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は 2022 年に 60 周年 30 周年 3 周年と 3 つの周年を迎えます。これらの 3 つの周年を 3 つのキーワード「Reborn(再誕)」「Restart(再出発、再起動)」「Relive(再び体験する、思い出す)」をテーマにプロモーションを展開しております。

2022 年 7 月 1 日（金）より、スカイレストラン エトワールでは「ミート&グルメ+トロピカルスイーツコレクション」を開催いたします。

初夏の季節、肉料理をメインに海老料理や魚料理とトロピカルスイーツで南国気分をお楽しみください。なかでも料理長おすすめは「ハワイ料理」3 品です。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都シティ 大阪天王寺 セールス&マーケティング部

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8

TEL : 06-6628-3390 FAX : 06-6627-4968

■概要

【商品名】 ミート&グルメ+トロピカルスイーツコレクション

【販売期間】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

【販売場所】 17階 スカイレストラン エトワール

【メニュー例】

料理長おすすめハワイ料理

ガーリックシュリンプ

皮ごと食べられる、ソフトシェルシュリンプを使用し、  
ガーリックとスパイスで調理したハワイの定番料理。



ハワイアン ブルドポークバーガー

数種類のスパイスと豚肉を柔らかく煮こんだ  
ブルドポークにパイナップルと BBQ ソースで甘酸っぱさを加えた  
オリジナルのハンバーガー。



スイカのフルーツカクテル&アサイーボウル

南国フルーツの入ったスイカのフルーツカクテルと  
ハワイ生まれのスイーツでスーパーフードの  
「アサイーボール」など夏にぴったりな一品。



その他メニュー例

スペアリブ オリエンタル風

スペアリブをコブミカンの葉や生姜で柔らかく煮こみ醤油や  
杏ジャムなどのオリジナルソースで、アジアンテイストに  
仕上げた一品。



スパイシーチキン ケッカーソース

オリジナルのブレンドスパイスを使用したチキンローストを  
スパイシーに仕上げました。  
さっぱりとした、ケッカーソースをお好みで。



### トロピカルココナッツ

パイナップルとキウイのコンポートをココナッツとチーズのムースに閉じ込め旬なトロピカルフルーツで飾ったアントルメ。



### マンゴーフロマージュ

程良い酸味が効いたクリームチーズムースに爽やかなマンゴーソースを流したグラスデザート。



## 【料金ほか】

### スカイレストラン エトワール

ランチbuffet 11:30~15:00 (最終入店 13:30/土日祝のみ 90分制)

大人 ¥3,900(土・日・祝日 ¥4,500)

小人 ¥1,900(土・日・祝日 ¥2,200) (小学生)

幼児 ¥900(土・日・祝日 ¥900) (4歳~小学生未満)、4歳未満無料

ディナーbuffet 17:00~22:00 (最終入店 20:30/120分制)

大人 ¥5,500(土・日・祝日 ¥6,000)

小人 ¥2,700(土・日・祝日 ¥3,000) (小学生)

幼児 ¥1,000(土・日・祝日 ¥1,200) (4歳~小学生未満)、4歳未満無料

※写真はイメージです。

※当ホテルでは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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

## ■周年概要

【周年月日】	ホテル開業	60周年	2022年9月21日(水)
	新館営業開始	30周年	2022年7月31日(日)
	ホテル名称改称	3周年	2022年4月1日(金)

1962年 国鉄天王寺駅の天王寺ステーションビル(同天王寺区悲田院町)に大阪都ホテルとして創業

1983年 大阪都ホテルから「天王寺都ホテル」に改称

1992年 現在の建物となる「天王寺都ホテル新館」が営業開始。

2019年 4月都ホテルズ&リゾーツブランド再編で、名称を「天王寺都ホテル」から「都シティ 大阪天王寺」に改称。



以上