

都シティ 大阪天王寺

スカイレストラン エトワール「本ズワイ蟹食べ放題&スイーツコレクション」を開催  
～食べ応え抜群の本ズワイ蟹や種類豊富なメニューが食べ放題～

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、2023年10月1日（日）から、2024年3月31日（日）までの期間、スカイレストラン エトワールで「本ズワイ蟹食べ放題&スイーツコレクション」を開催します。

毎年好評の「本ズワイ蟹食べ放題企画」は例年11月からの開催でしたが、お客様より「開始時期を早めてほしい」とお声を多くいただき、本年は10月1日（日）より開催いたします。

贅沢な冬の味覚の代表「本ズワイ蟹」とともに、種類豊富なメニューで皆様のご利用をお待ちしております。

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 料飲部 料飲予約  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8  
TEL : 06-6628-3390 FAX : 06-6627-4968  
mail : mkt-dpt.tennoji@miyakohotels.ne.jp

## 別紙

### ■概要

【商品名】 本ズワイ蟹食べ放題&スイーツコレクション  
【販売期間】 2023年10月1日(日)～2024年3月31日(日)

以下の期間は特別メニュー、特別料金となります。

- 1) 2023年12月23日(土)～2023年12月25日(月)
- 2) 2024年1月1日(月・祝)～2024年1月3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】

<10月・11月・12月メニュー>

#### ◇本ズワイ蟹

本年の本ズワイ蟹も大変美味しく、ぎっしり詰まった身に塩味と甘みのバランスが良くお客様が満足すること間違いなしです。



#### ◇サーモンのセビーチェ

「セビーチェ」とはペルーやメキシコの名物料理で、エトワールではサーモンと細かく切った野菜を混ぜレモンやオリーブオイルで味付けをしました。



#### ◇ブリ茶漬け

ブリと大根は相性も良く、寒い季節の脂が乗ったブリを合わせ醤油、柚子香る大根おろしと白だしで頂く風味豊かなお茶漬けに仕上げました。お食事のメなどには是非ご賞味ください。





### ◇白身魚の香草パン粉焼き ハニーマスタードソース

白身魚にトマトソースと香草パン粉をまぶしてオーブンで焼き上げました。

ハニーマスタードの甘酸っぱさとふっくらと焼き上げた白身魚のハーモニーをお楽しみください。



### ◇ポークブレゼ オルロフ風

オルロフ風とはフランスに駐在していたロシアのパリ大使の名で、大使に仕えていた料理人が作った料理の総称。

柔らかくジューシーなポークにオニオンとベシャメルソースで作ったソースを掛け焼き上げました。



### ◇産地玉葱入りカシミール風カレー

産地玉葱の甘みとスパイスカレーの辛さが後引く味に仕上げています。

お米やナンと一緒にお召し上がりください。



### ◇スイーツ



### 【料金ほか】

ランチbuffet 11:30~15:00 (最終入店 13:30/90分制、土日祝は2部制 11:30~/13:30~)

大人 ¥7,300(土・日・祝日¥7,500)

小人 ¥2,000(土・日・祝日¥2,300)(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

ディナーbuffet 17:00~21:30 (最終入店 19:30/120分制)

大人 ¥7,800(土・日・祝日¥8,000)

小人 ¥2,500(土・日・祝日¥2,800)(小学生)

幼児 ¥1,200(土・日・祝日¥1,500)(4歳~小学生未満)、4歳未満無料

※以下の期間は特別メニュー、特別料金となります。

1) 2023年12月23日(土)～2023年12月25日(月)

2) 2024年1月1日(月・祝)～2024年1月3日(水)

※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料(10%)が含まれています。

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちの方は予め係にお申し出ください。

以 上