

ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
わくわくいっぱいの春を満喫しよう！
『スプリングフェア ディナーbuffet』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、2024年3月1日(金)から5月6日(月・祝)までの期間、『スプリングフェア ディナーbuffet』を開催します。



スプリングフェア ディナーbuffet

今回のスプリングフェアは、フェア期間の前半と後半で異なる2つのテーマをご用意します。前半は<カラフルイースター>をテーマに、春に旬を迎える“たけのこ”“菜の花”“桜海老”や“いちご”を使用したお料理をはじめ、イースターの主役“うさぎ”“たまご”をモチーフにしたキュートでカラフルなイースタースイーツをご提供します。

後半のテーマは<イースターパーティ>。いつもよりちょっと贅沢で会話が弾む春らしい彩り豊かなお料理の数々をご家族・ご友人皆さままでお楽しみいただけます。

春の訪れを感じながら楽しいひと時をお過ごしください。

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>
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
E-mail : marketing.uc@miyakohotels.ne.jp

■レストラン「イーポック」

『スプリングフェア ～カラフルイースター～ デイナーbuffet』

【期間】2024年3月1日（金）～4月26日（金）

【時間】17：30～21：30（最終入店 21：00）

【料金】大人（中学生以上）4,950円 / 小学生2,200円 / 4歳～小学生未満1,430円 / 3歳以下無料
アルコール飲み放題（2時間制）2,200円

【メニュー例】

ビーフステーキの鉄板焼き（ライブキッチン） / 桜海老揚げと筍の春菊ソース / てりたまハンバーグ / 春キャベツと彩り野菜のペロンチーノ / 太刀魚のヴァプール 苺と菜の花のオレンジソース / 鮭といくらのちらし / イースターエッグの巣ごもりサラダ / うさぎのスイートポテト / ドーム・オ・フランボワ / 瀬戸内レモンのレアチーズケーキ / イースタープリン 等

★みんなが笑顔になれる HAPPY なスイーツとドリンクが登場！

3月8日は「国際女性デー | 女性の生き方を考える日」として、男女ともにジェンダー平等について考え、アクションする日です。

ホテル近鉄ユニバーサル・シティは、すべての人がHAPPYに過ごせるよう願いを込めて、シンボルカラーのハッピーイエロー（幸せの黄色）を取り入れたメニューをご用意します。

「HAPPY YELLOW パッションマンゴームース」は、濃厚なアルフォンソマンゴーの中に隠されたパッションソースが合わさり、爽やかな甘みが口の中へ広がります。スイーツのワンディッシュは、スタッフがお席までお持ちしますので色鮮やかな一品をぜひご堪能ください。

その他、ドリンクコーナーの「HAPPY YELLOW マンゴードリンク」などお食事とともにお召し上がりください。



HAPPY YELLOW パッションマンゴームース



HAPPY YELLOW マンゴードリンク

★ワンディッシュはもう1品！

HOT ワンディッシュとして、「イースターバニーオムライス デミグラスソース」が登場。

ケチャップライスの上にはとろとろの半熟たまごとコク深いデミグラスソースが乗っていて、うさぎのカチューシャを外すとドレスオムライスが完成。

わくわく・ドキドキな瞬間をぜひお楽しみください。



イースターバニーオムライス デミグラスソース

★スイーツも春がいっぱい！

スイーツコーナーは、ハッピーでカラフルなスイーツの数々をご用意します。

瀬戸内レモンの爽やかな甘酸っぱさがチーズの旨みを引き立てる「瀬戸内レモンのレアチーズケーキ」や濃厚な味わいのチョコレートケーキ「オペラ」、程よい酸味がクセになる「ドーム・オ・フランボワ」等のティータイムが待ち遠しくなるようなスイーツをご提供します。

さらに、なめらかなスイートポテトで“うさぎ”を表現した「うさぎのスイートポテト」、うさ耳やたまごのチョコレートをトッピングした「イースタープリン」などのかわいいイースタースイーツにも注目です。



カラフルイースタースイーツ

『スペシャル・スプリングフェア ～イースターパーティ～ ディナーbuffet』

【期間】2024年4月27日（土）～5月6日（月・祝）

【時間】17：30～21：30（最終入店 21：00）

【料金】大人（中学生以上）5,500円 / 小学生2,750円 /
4歳～小学生未満1,650円 / 3歳以下無料
アルコール飲み放題（2時間制）2,200円



スペシャル・スプリングフェア ディナーbuffet

★人気のライブキッチンメニューが充実！

人気のライブキッチン鉄板コーナーにて「USサーロインステーキ」が登場。

「USサーロインステーキ」は、ジューシーで柔らかく肉本来の豊かな風味が感じられます。定番の「ステーキソース」はもちろん、お肉のうま味を最大限に引き立たせる「岩塩」や「わさび」もご用意していますので、お好みのソースで出来立てをご堪能ください。

新たに「パスタコーナー」には、“スパゲッティ”をはじめ、平めん状のロングパスタ“フェットチーネ”、らせん状のショートパスタ“フィジリ”の3種類のパスタをご用意。春キャベツの甘みを生かした「春キャベツと彩り野菜のペペロンチーノ」や桜海老と磯の香りが口の中で広がる「桜海老と海苔、若芽のボンゴレ」などの4種類の出来立てパスタをお召し上がりいただけます。



USサーロインステーキの鉄板焼き



パスタコーナー

★シェフイチオシのこだわりの一品を。

ワンディッシュは、サクサクのパイ生地で包みこんだ柔らかくジューシーな豚ヒレ肉に粒マスタードと黒胡椒の辛みを効かせた大人な味わいのディアブルソースをかけてお召し上がりいただく「豚ヒレ肉のパイ包み焼き ディアブルソース」と、鳥の巣をイメージし、いちごのモンブランクリームで表現した「巣ごもりモンブランタルト」の2種類をご用意します。シェフ自慢の一品をぜひご堪能ください。



豚ヒレ肉のパイ包み焼き ディアブルソース



巣ごもりモンブランタルト

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン「イーポック」 TEL.06-6465-6030（直通）

https://www.miyakohotels.ne.jp/hotel-kintetsu/restaurant/epoch/#restaurant_tab

※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。

※メニューや日時は予告なく変更する場合があります。

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をモチーフとした「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、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人気です。

昨年、エントランス&ロビー、客室、レストランと館内全面リニューアル。全てのゲストがワクワク感を味わえる空間を演出しています。

公式 HP：<https://www.miyakohotels.ne.jp/hotel-kintetsu/>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/hotelkintetsu_universalcity/

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/hotelkintetsuuniversalcity>



ホテル外観



モッピーのラッキー・ルーム



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 and © 2024 Sesame Workshop

Universal elements and all related indicia TM and © 2024 Universal Studios. All rights reserved. CR24-0557

以 上