

## 都シティ 大阪本町 モダンチャイニーズで過ごす Xmas

—ホテルでゆったり味わう創作進化系中華をスペシャルコースで—

都シティ 大阪本町（所在地：大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7）は、2024 年 12 月 20 日（金）から 12 月 25 日（水）までの期間、モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」にてクリスマスディナーコースを提供します。

スペシャルディナーにふさわしい北京ダックをはじめ、ホワイトクリスマスを思わせるクリームソース仕立ての海鮮料理やクリスマス限定デザートなど、モダンチャイニーズの世界を存分に味わえる特別メニューをお楽しみいただけます。ディナーの後はゆっくりおくつろぎいただけるクリスマスディナー付き宿泊プランもご用意しております。

詳細は別紙をご参照ください。



モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」クリスマスディナー

<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 大阪本町

〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7  
TEL：06-6263-0385 FAX：06-6263-0380

■概要

モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」

クリスマスディナーコース

【提供期間】 2024 年 12 月 20 日（金）～ 12 月 25 日（水）

※12 月 24 日（火）は営業（通常火曜日定休）

【提供時間】 ディナータイム 17:00～21:00（L.O.20:30）

【料 金】 お 1 人様 9,000 円 ※2 名様より

【料理内容】

前菜盛り合わせ

淡雪仕立てのフカヒレスープ

北京ダック

皇帝海老のクリームソース

牛肉のオイスターソース炒め

翡翠チャーハン

苺のテリーヌ～シュクレフィレヴェール～



まるでフレンチのような繊細な盛り付けの前菜から、伝統の中国料理を斬新にアレンジしたシェフこだわりの創作中華を贅沢に味わえるクリスマスディナーコースです。

12 月のランチタイムはクリスマス限定ランチやクリスマスデザートもご用意しております。

クリスマスランチ

【提供期間】 2024 年 12 月 1 日（日）～ 12 月 25 日（水）

【提供時間】 ランチタイム 11:30～15:00（L.O.14:30）

【料 金】 お 1 人様 4,500 円 ※2 名様より

【料理内容】

蒸し鶏の山椒葱ソース

蟹肉入りホワイトコーンスープ

海老のクリーム煮

黒毛和牛肉の黒胡椒炒め

翡翠チャーハン（野菜）

クリスマスデザート



クリスマスデザート

苺のテリーヌ～シュクレフィレヴェール～

単品 1,500 円

メレンゲの上にくちどけ滑らかな練乳ムースといちご果肉入りジュレが重なった 3 層のスイーツです。

煌びやかなクリスマスイルミネーションをイメージしたシュクレフィレをのせた期間限定デザートをお楽しみください。



## ■ご予約・お問い合わせ先

都シティ 大阪本町1階

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW（ハロウ）

TEL 06-6263-0386

<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/restaurant/halow>

/



※毎週火曜日ディナーは休業しております。但し12月24日（火）ディナーは特別営業します。

※表記料金には消費税が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※写真はイメージです。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※3日前までにご予約ください。

### クリスマスディナー付き宿泊プラン

モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」でひと味違う贅沢なクリスマスディナーをお楽しみいただいた後は、ホテルステイでゆっくり大切な方と素敵なひとときをお過ごしください。

スタンダードフロア モデレートダブル  
1泊1室（2名様利用）朝夕2食付 44,500円～

※表示料金に別途、宿泊税を加算します。

クリスマスディナー

1部 17:00 / 2部 19:00

※ご利用時間は、予約時間より2時間制です。

【利用期間】2024年12月20日（金）～12月25日（水）

【予約開始】2024年10月15日（火）～

■ご予約はホテル公式ホームページより

<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/>



以 上