

ホテル近鉄ユニバーサル・シティ  
最高の締めくくりと新しい年の始まりを、華やかなbuffetで  
『YEAR END & NEW YEAR SPECIAL FESTIVAL 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12月26日(木)から2025年1月5日(日)までの期間、『YEAR END & NEW YEAR SPECIAL FESTIVAL BUFFET』を開催します。



YEAR END & NEW YEAR SPECIAL FESTIVAL DINNER BUFFET

年末の賑わいから、新年を彩るひとときまで、大切な方々とともに楽しむのにぴったりな豪華で華やかなメニューが勢ぞろい。シェフ渾身の料理の数々で、お祝い気分を盛り上げる特別な時間をお届けします。

特別メニューのワンプレートをはじめ、ライブキッチンでは「低温調理牛肉の鉄板焼き」、大みそか限定「年越しそば」、お正月には「お雑煮」や「おせち料理」など季節感あふれる料理も登場します。

特別な時間をお届けするbuffetで、心温まる料理とともに新しい年の訪れをお祝いください。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](mailto:marketing.uc@miyakohotels.ne.jp)

## ■レストラン「イーポック」

### 『YEAR END & NEW YEAR SPECIAL FESTIVAL DINNER BUFFET』

【期間】2024年12月26日（木）～2025年1月5日（日）

【時間】17:30～21:30（最終入店 21:00）※12/31（火）のみ 17:00～20:00（最終入店 19:30）

【料金】大人（中学生以上）5,940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）2,750円

#### 【メニュー例】

低温調理牛肉の鉄板焼き(ライブキッチン)/ローストポークジンジャーソース/カニといくらのフラン/トマトロールキャベツグラタン/サーモンちゃんちゃん焼き/チーズタッカルビ/アレンジちゃんこ鍋/しらすとサーモンのボンゴレ/生ハムとほうれん草パルミジャーノサラダ/えびとあさりのセビーチェ/ベリーベリーショートケーキ/オペラ/アップルカスタードパイ/ミニシュークリーム 等

### ★ディナーbuffet限定ワンディッシュ

年末年始だけの特別なディナーには、贅沢なHOTとSWEETSの2種類のワンディッシュをご用意。

HOT料理は、「USサーロインのローストビーフ 赤ワインソース レフォール添え」。柔らかくジューシーに焼き上げたUSサーロインを、コク深い赤ワインソースで仕上げました。爽やかな辛みのレフォールがアクセントとなり、絶妙なハーモニーを楽しめる一皿です。スタッフが出来立てをお席までお届けします。

さらに、SWEETSには、「フルーツタルト ムース添え ベリーソース」をご用意。色鮮やかなフルーツをトッピングしたタルト生地に、カスタード風味のムースやベリームースを添えた華やかなスイーツ。味わいの変化を楽しみながら、新年のスタートにぴったりのひとときをお過ごしください。



USサーロインのローストビーフ 赤ワインソース レフォール添え



フルーツタルト ムース添え ベリーソース

### ★年末年始といえばコレ！期間限定メニュー

12月31日限定「年越しそば」が登場。“えびの天ぷら”と“明石焼き”をのせたイーポックオリジナルの年越しそば。えびの天ぷらは長寿を願う縁起物、明石焼きはかつお出汁たっぷりの風味豊かな仕上がりで、新しい年を迎える特別な一杯をお楽しみください。

1月1日～1月5日の5日間は、関東風の「すまし雑煮」、関西風の「白みそ雑煮」の2種類をご用意。それぞれの地域の味わいを堪能できます。また、かまぼこや黒豆など6種類の「おせち料理」もラインアップ。ホテルでお正月気分を満喫していただけます。



年越しそば えびの天ぷらと明石焼き添え

## ■新年のお祝いをみんなで楽しむ期間限定

### 『NEW YEAR ランチブッフェ』開催

新しい年の始まりにぴったりの5日間限定ランチブッフェをお届けします。ライブキッチンでは、「低温調理牛肉の鉄板焼き」を目の前で仕上げる臨場感とともに、お正月ならではの「おせち料理」や「雑煮」もお楽しみいただけます。

お子さまから大人まで楽しめるバラエティ豊かなメニューが勢ぞろい。

新しい一年のスタートをみなさまで楽しくお過ごしいただけます。

【期間】2025年1月1日（水・祝）～1月5日（日）

【時間】11：30～14：30（最終入店 14：00）

【料金】大人（中学生以上）2,970円 / 小学生1,430円 / 4歳～小学生未満660円 / 3歳以下無料  
アルコール飲み放題（2時間制）2,750円



ライブキッチン

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン「イーポック」 TEL.06-6465-6030（10：00～20：00）

[https://www.miyakohotels.ne.jp/hotel-kintetsu/restaurant/epoch/#restaurant\\_tab](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、ソフトドリンクは含まれます。

※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・ジャパンまで徒歩約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、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。

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

公式 Instagram [https://www.instagram.com/hotelkintetsu\\_universalcity/](https://www.instagram.com/hotelkintetsu_universalcity/)

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



ホテル外観



レストラン「イーポック」



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. CR24-4614

以 上