

ホテル近鉄ユニバーサル・シティ レストラン「イーポック」スプリングフェア開催 ディナーbuffetで春の味覚を存分に！

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、2025 年 3 月 1 日(土) から 5 月 6 日(火・祝) までの期間、『HAPPY SPRING FAIR DINNER BUFFET』を開催します。



HAPPY SPRING FAIR DINNER BUFFET

今年のスプリングフェアでは、期間中 2 つの異なるテーマで春の味覚を存分に楽しめる特別なディナーbuffetをご用意します。

前半は、「春のおいしい始まり！」をテーマに、“たけのこ”や“菜の花”など旬の食材を使った、爽やかな春の訪れを感じるメニューが登場。さらに、毎年人気のイースタースイーツも加わり、心もお腹も満たされる「ときめく」ひとときをお届けします。

後半のゴールデンウィーク期間は、「ハッピー！おいしい春祭り」と題し、明るく楽しいパーティムードに包まれた特別な 10 日間。ライブ感ある「牛肉のグリル」をはじめ、見た目もかわいらしいスイーツがbuffetを華やかに彩ります。

思わず写真を撮りたくなるポップでかわいい春メニューとともに、心躍るディナーbuffetをお楽しみください。

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「イーボック」

『HAPPY SPRING FAIR DINNER BUFFET ～春のおいしい始まり！～』

【期間】2025年3月1日（土）～4月25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）2,420円

【メニュー例】

イースターオムライス デミグラスソース(ライブキッチン)/厚切りベーコンときのこのカルボナーラ/
青海苔と桜エビのボンゴレ/サーモンとほうれん草のキッシュ/手作りハンバーガーコーナー/
イースターエッグの巣ごもりサラダ/うさぎポテトサラダ/紅茶鴨のカルボナーラパスタサラダ/
イースターバニープリン/オペラ イースターver./抹茶ロールケーキ/ドーナッツ/ソフトクリーム 等

★HOT ワンディッシュに注目！

大人気のディナー限定 HOT ワンディッシュは、「ローストポーク
ベリー入りヴァンルージュソース」をご提供します。

じっくり焼き上げたローストポークは、しっとり柔らかく、お肉の
旨みがたっぷり。そこにベリーの華やかな香りとほのかな酸味がア
クセントとなる、赤ワイン仕立てのヴァンルージュソースをたっぷ
りとかけてお楽しみください。深みのある味わいとフルーティーな
ソースが絶妙にマッチした、春にぴったりの一皿です。



ローストポーク ベリー入りヴァンルージュソース

★みんなが HAPPY になれるスイーツ&ドリンクが登場！

3月8日の「国際女性デー | 女性の生き方を考える日」にちなみ、今年もシンボルカラー＜ハッピー
イエロー（幸せの黄色）＞を取り入れた“すべての人が HAPPY に過ごせるよう”願いを込めた特別なス
イーツとドリンクをご用意します。

デザートワンディッシュには、「HAPPY YELLOW® パッションマンゴーとココナッツのムース」が登
場。濃厚な甘みと程よい酸味が絶妙なバランスのパッションマンゴームースにトロピカルな香りが広が
るココナッツムースを重ね、爽やかで華やかな味わいに仕上げました。2つのムースが織りなすフルー
ティーなハーモニーをぜひご堪能ください。

ドリンクコーナーには、「HAPPY YELLOW® マンゴードリンク」が登場。そのままでも濃厚な甘みが
楽しめるマンゴードリンクに、＜キウイ＞、＜レッドグレープフルーツ＞、＜りんご＞の3種類の果肉
入りフルーツソースをお好みでプラスし、自分だけのオリジナルドリンクを作ることができます。

カラフルなドリンクがテーブルを鮮やかに彩り、春の気分をさらに盛り上げます。



HAPPY YELLOW® パッションマンゴーとココナッツのムース



HAPPY YELLOW® マンゴードリンク

『SPECIAL HAPPY SPRING FESTA DINNER BUFFET ～ハッピー！おいしい春祭り～』

【期間】2025年4月26日（土）～5月6日（火・祝）

【時間】17：30～21：30（最終入店 21：00）

【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】

ポークフリット キヌア入りしょうがクリーミーソース/
太刀魚の香草パン粉焼き/アレンジパスタコーナー/
チキンソテー菜の花と筍のペッパーソース/スモーク
トラウトサーモンと筍のジェノバソース/ほぐし鶏の
棒棒鶏ソース/イチゴとベリーのタルト/ドーム・オ・フランボワ/イースターバニープリン/
抹茶ロールケーキ/ダブルチョコレートファウンテン（ストロベリー&ダーク）等



SPECIAL HAPPY SPRING FESTA DINNER BUFFET

★SPECIAL HAPPY SPRING FESTA 限定メニュー

ゴールデンウィークだけの10日間、大人もお子さまも楽しめる特別限定メニューが登場します。

ディナータイム限定のHOTワンディッシュには、「USサーロインのグリル 実山椒入りグレービーソース」をご用意。こんがり焼き上げたUSサーロインは、噛むほどにジューシーな旨みが広がる贅沢な一品です。爽やかな実山椒の香りとお肉のコクを引き立てる濃厚なグレービーソースをかけ、スタッフが出来立ての状態でお席までお届けします。

さらに、キッズコーナーで大人気の「チョコレートファウンテン」に、期間限定の「ストロベリーファウンテン」が仲間入り。ほんのり甘酸っぱいストロベリーチョコレートがとろりと流れるファウンテンに、自動パンケーキマシーンで焼き上げた一口サイズのパンケーキや見た目もキュートなハート型のマシュマロをディップ。たっぷりのストロベリーチョコを絡めて、思わず笑顔になる甘いひとときをお楽しみください。



USサーロインのグリル 実山椒入りグレービーソース



チョコレートファウンテン（ストロベリー&ダーク）

【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

※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。

『A Colorful Pop Travel Begins!』をテーマに、ゲストがカラフルでポップなホテルで、新たな冒険や体験の旅を楽しめることをご提案します。

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

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

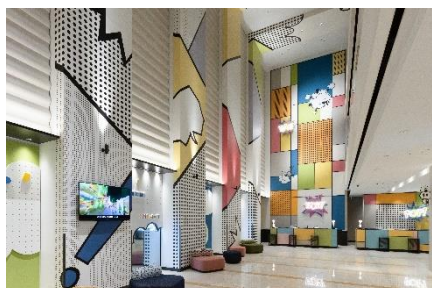
公式 Facebook <https://www.facebook.com/hotelkintetsuuniversalcity>



ホテル外観



モッピーのラッキー・ルーム



ホテルロビー



レストラン「イーブロック」

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 © 2025 Sesame Workshop

Universal elements and all related indicia TM and © 2025 Universal Studios. All rights reserved. CR25-0625

以 上