

ホテル近鉄ユニバーサル・シティ

心ときめく冬のごちそう時間！

『ヨーロッパ冬のスペシャルグルメフェア ～クリスマス&ニューイヤー～』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、2025 年 12 月 19 日(金) から 2026 年 1 月 4 日(日)までの期間、『ヨーロッパ冬のスペシャルグルメフェア ～クリスマス&ニューイヤー～』を開催します。



レストラン「イーボック」では、クリスマスからニューイヤーまでのホリデーシーズンを、華やかに彩る特別なブッフェをご用意しました。

クリスマス期間には、パーティの主役「ローストチキン」や、ライブキッチンで香ばしく焼き上げた「国産牛肉の鉄板焼き」、「カニとマスいくらのフラン」など、シェフ渾身のメニューが並びます。

食後には、「ベリーベリーショートケーキ」や「ブッシュ・ド・ノエル」、「トナカイプリン」など見た目にも楽しいスイーツが登場し、クリスマス気分を一層盛り上げます。

年末年始には、「にぎり寿司」や「年越しそば」、「おせち料理」など、新年を華やかに彩るメニューが並び、家族や友人とのお祝いのひとときを特別な時間に演出します。

ヨーロッパ料理の華やかさと日本のお正月の伝統が交わるブッフェをぜひお楽しみください。

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

■レストラン「イーボック」

『ヨーロッパ冬のスペシャルグルメフェア ～クリスマス&ニューイヤー～』

【期間】2025年12月19日（金）～2026年1月4日（日）

【時間】17:30～21:30（最終入店 21:00）※12月31日（水）17:00～20:00（最終入店 19:30）

【料金】大人（中学生以上）7,000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）2,000円

【メニュー例】

国産牛肉の鉄板焼き / グラナパダーノチーズの器で作ったミルクリゾット / トマトとソーセージのミートソース / 豚肉と白インゲン豆のトマト煮 / メバルとあさりのアクアパッツァ / カニとマスいくらフラン / シーフードパエリア / ツナとオリーブのジェノベーゼピッツァ / スモークトラウトサーモンとアボカドのタルタル / スティック野菜のバーニャカウダ / ピンチョス / ベリーベリーショートケーキ / トナカイプリン / バスクチーズケーキ / ティラミス / ミニチュロス など

★クリスマス期間は、きらめくごちそうとともに

12月19日（金）から12月25日（木）の期間限定で、クリスマスメニューが登場します。

パーティの主役にぴったりの「ローストチキン トリュフときのこのグレービーソース」は、香ばしく焼き上げたチキンに、トリュフの香りと深みのあるソースを合わせた一皿。しっとりと焼き上げたお肉のうま味が口いっぱいに広がります。

デザートには、フランスの伝統的なクリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」や「トナカイプリン」など、フォトジェニックなスイーツが勢ぞろい。

なかでも「ブッシュ・ド・ノエル」は、スタッフがテーブルまでお持ちするサービスで、パーティのひとときをより華やかに演出します。※「ブッシュ・ド・ノエル」は1テーブルにつき1プレートでのご提供となります。



ローストチキン トリュフときのこのグレービーソース



ブッシュ・ド・ノエル

★ウインターカクテルで、心まで華やぐディナータイムを

ブッフェメニューに加え、ディナーをより華やかに彩る「ウインターカクテルプラン」も登場。

苺の華やかさが際立つ「ストロベリーミモザ」、メロンの甘くやさしい風味が楽しめる「メロンドリーム」、雪景色を思わせる白いグラデーションが美しい「スノーヒル」、果実の香りが広がる爽やかな「ピュアリーオレンジ」。

冬の夜にぴったりな見た目にも可愛らしい 4 種のカクテルが、ホリデーディナーにきらめきを添えます。

【ウインターカクテル 各 800 円】 ※カクテルは別料金にてご提供します。



ウインターカクテル

★年末年始は、ライブキッチンで味わう臨場感

12月26日（金）から1月4日（日）までは、ライブキッチンに「にぎり寿司」が登場。マグロ、ブリ、イカ、エビ、サーモン、玉子の6種類をご提供します。

さらに、ライブキッチンでは「US サーロインのローストビーフ 赤ワインソース」をご用意。コク深いソースが肉の旨みを引き立てます。



にぎり寿司



US サーロインのローストビーフ

★カウントダウン＆お正月を彩る“祝いの味”

12月31日（水）は、縁起物の“えび”を使った「年越しそば えびの天ぷら添え」をご用意。関西風のやさしいかつお出汁が、年の瀬にぴったりの温かさを届けます。

新年の幕開けには、関東風の「すまし」と関西風の「白みそ」、2種類の「雑煮」をご提供。味の食べ比べをお楽しみいただけます。

また、黒豆、紅白なます、栗きんとんなど、縁起の良い食材を盛り合わせた「おせち料理」も登場。ご家族そろって、心豊かな新年の食卓をお楽しみください。



年越しそば えびの天ぷら添え



おせち料理

★期間限定！クリスマスケーキでお祝いを

レストラン「イーボック」で人気の記念日ケーキが、クリスマス限定デコレーションで登場。

ツリーやヒイラギをあしらった「クリスマスケーキ」は、定番の「ホワイトクリーム」と季節限定の「チョコレートクリーム」の2種類をご用意しました。レストランご利用の方はお食事後のデザートとして、またご宿泊の方はお部屋でゆっくりお楽しみいただけます。

【販売期間】2025年12月6日（土）～12月25日（木）

【料金】各4,200円（ホワイト／チョコレート）

【ご予約方法】ホテル公式ホームページより受付

※ご利用日の3日前12:00までにご予約ください。

※数に限りがございます。お早めにお申し込みください。



クリスマスケーキ（ホワイトクリーム）



クリスマスケーキ（チョコレートクリーム）

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン「イーポック」

TEL.06-6465-6030（10：00～21：00）

※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。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予め係にお申し出ください。



レストラン「イーポック」店内

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

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



エルモのハッピー・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 © 2025 Sesame Workshop

Universal elements and all related indicia TM & © 2025 Universal Studios. All rights reserved. CR25-4328

以 上