

都シティ 大阪天王寺

北海道buffet 第2弾～北の大地の恵みを味わう～

ディナータイムには北海道産花咲ガニとマルズワイガニの食べ比べもご用意

都シティ 大阪天王寺（所在地:大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は、2026年7月1日（水）から9月30日（水）までの期間、スカイレストラン エトワールにて、北海道の豊かな食材の魅力を味わえる「北海道buffet 第2弾 ～北の大地の恵みを味わう～」を開催します。

北海道buffet 第2弾では、北海道産トウモロコシのフランをはじめ、北海道産「とがちマッシュ®」と北海道産秋鮭のピラフ、北海道「とがち井上農場」雪蔵甘熟メークイン一冬越で作るポテトグラタン、北海道産帆立貝のバター醤油炒めなど、北海道産食材を使用したメニューをご用意します。また、北海道産食材をふんだんに使用したスイーツもご用意しており、お食事の最後まで北海道の味わいをお楽しみいただけます。

ディナータイムには、「北海道産花咲ガニ」と「マルズワイガニ」の食べ比べをご用意。蟹それぞれの旨みや食感の違いを楽しめる、ディナータイムならではの内容です。

ご家族やご友人とのお食事に、北海道の魅力を存分に味わえる北海道buffet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>
都シティ 大阪天王寺 料飲予約（マーケティング担当）
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8
TEL：06-6628-3390 FAX：06-6627-4968

■概要

【販売期間】2026年7月1日（水）～9月30日（水）

【販売場所】17階 スカイレストラン エトワール

【販売時間】ランチ 平日 11:30～15:00（営業時間内無制限）

土・日・祝日 1部 11:30～ 2部 13:30～（90分制）

ディナー 17:00～21:30（120分制）

【料 金】ランチ 大人 6,000円 / 土・日・祝日 6,500円
小学生 2,500円 / 土・日・祝日 2,700円
4歳～未就学 1,000円 / 土・日・祝日 1,200円（4歳未満無料）

ディナー 大人 10,500円 / 土・日・祝日 11,000円
小学生 3,500円 / 土・日・祝日 3,800円

4歳～未就学児 1,200円 / 土・日・祝日 1,400円（4歳未満無料）

ソフトドリンク フリーフロー付

アルコールフリーフロー ランチ（90分）2,000円 / ディナー（120分）2,500円

おすすめメニュー

- ・北海道産帆立貝のバター醤油炒め
- ・北海道産トムロコシのフラン 蟹ほぐしとエディブルフラワー



北海道産帆立貝のバター醤油炒め



北海道産トムロコシのフラン
蟹ほぐしとエディブルフラワー

ディナー限定メニュー

- ・北海道産花咲ガニとマルズワイガニの食べ比べ（ディナー限定）
- ・ラクレットチーズとシャルキュトリー＆野菜をライブサービスで（ディナー限定）



北海道産花咲ガニ



マルズワイガニ



ラクレットチーズとシャルキュトリー＆
野菜をライブサービスで

メニュー例

北海道産トウモロコシのフラン 蟹ほぐしとエディブルフラワー

北海道「なまら十勝野」の長芋と北海道産つぶ貝パリパリ山葵

北海道音更町竹内養鶏場の白い卵「米艶」で作る冷製スパニッシュオムレツ

北海道産モッツアレラチーズと生ハムのカプレーゼ

北海道産帆立貝のバター醤油炒め

北海道産野菜と昆布のコロッケと北海道産ホタテのクリームコロッケ

北海道産秋鮭と「とかちマッシュ®」のピッツァ

北海道ソラチ十勝豚井風味のたれで絡めたポークソテー

北海道「とかち井上農場」雪蔵甘熟メークインー冬越で作るポテトグラタン

北海道産「とかちマッシュ®」と北海道産秋鮭のピラフ/ 北海道ザンギ風唐揚げなど



北海道産モッツアレラチーズと生ハムのカプレーゼ



北海道音更町竹内養鶏場の白い卵「米艶」で作る冷製スパニッシュオムレツ



北海道「なまら十勝野」の長芋と北海道産つぶ貝パリパリ山葵



北海道ソラチ十勝豚井風味のたれで絡めたポークソテー



北海道「とかち井上農場」雪蔵甘熟メークインー冬越で作るポテトグラタン



北海道産「とかちマッシュ®」と北海道産秋鮭のピラフ

《スイーツ》

北海道産はちみつ使用のレモンムースとラベンダーのジュレ

北海道産牛乳のパナコッタ ベリーソース

北海道産メロンを使用したフルーツのマチェドニア

北海道産リンゴのアップルパイ

北海道産生クリームのホワイトチョコアントルメ

北海道音更町 竹内養鶏場の白い卵「米艶」で作るクレームブリュレ

北海道産ナチュラルチーズを使用した ムースフロマージュ

北海道産スイートコーンの焼菓子

ベイクドアラスカ（ディナー限定）など



北海道産はちみつ使用の
レモンムースとラベンダーのジュレ



北海道産牛乳のパンナコッタ
ベリーソース



北海道産メロンを使用した
フルーツのマチェドニア



北海道産スイートコーンの焼菓子



北海道音更町 竹内養鶏場の白い卵
「米艶」で作るクレームブリュレ



北海道産生クリームホワイト
チョコアントルメ

オプションワイン

清見 2021 ボトル 7,500円

冷涼な北国でつくられる十勝ワインは、爽やかな酸味が特徴の辛口のワインで、料理と一緒に味わうと料理の味わいを引き立てます。

トラディショナルメソッド TypeM ボトル 7,500円

北海道で収穫したワイン専用品種ぶどうを使用し、伝統的な瓶内二次発酵で醸造。すっきりとした酸味が料理に合う辛口スパークリングです。



北海道十勝を中心とした産地視察の様子

北海道ブッフェ開催に伴い、都シティ 大阪天王寺エトワール 料理長の木村と、ソムリエの中井が北海道・十勝エリアを中心に訪れ、生産者の方々から食材への想いやこだわりを直接伺い、自然の中で育まれる食材と生産者の皆様の丁寧な取り組みに触れ、北海道での体験を料理に表現し、皆さまへお届けしてまいります。



農業法人 鎌田きこの株式会社
(とかちマッシュ®)



とかち井上農場
(雪蔵甘熟メークイン 一冬越)



※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を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様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約・お問い合わせ先

都シティ 大阪天王寺 17階 スカイレストラン エトワール

TEL 06-6627-4905 （受付時間 9：00～20：00）

WEB 予約 <https://res-reserve.com/ja/restaurants/skyrestaurant>

【都シティ 大阪天王寺】

公式 HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/tennoji/>

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

（以 上）