

## ホテル近鉄ユニバーサル・シティ 冬の夜を彩る、華やかなイタリアンブッフェ 『冬のイタリアンフェア ～Buon appetito～』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、2026 年 11 月 9 日 (月) から 12 月 25 日 (金) までの期間、レストラン「イーポック」にてディナーブッフェ『冬のイタリアンフェア ～Buon appetito～』を開催します。



冬のイタリアンフェア ～Buon appetito～

今回のフェアは、グラナパダーノを使った「ポルチーニ入りクリームリゾット」をはじめ、「シーフードトマトピッツァ」や「ナスとトマトのラザニア」、「魚介のアクアパッツァ」など、バラエティ豊かな料理が彩ります。

さらに、12 月 22 日 (火) ～25 日 (金) までの期間は、クリスマスシーズンに合わせて、イタリアンフェアのメニューに「ローストビーフ」、「ローストチキン」、「ミニブッシュ・ド・ノエル」が加わります。

寒い冬の夜に、出来たての料理やイタリアならではの味わいを囲みながら、ご家族やご友人とゆったりとしたディナータイムをお楽しみいただけます。

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」

### 『冬のイタリアンフェア ～Buon appetito～』 開催

#### ●冬のイタリアンフェア

【期間】2026年11月9日（月）～12月21日（月）

【時間】17：30～21：30（最終入店 21：00）

【料金】大人（中学生以上）6,000円 / 小学生 2,500円 / 4歳～小学生未満 1,000円 / 3歳以下無料  
アルコール飲み放題（2時間制）2,200円

#### ●冬のイタリアン&クリスマススペシャルフェア

【期間】2026年12月22日（火）～12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）7,000円 / 小学生 3,500円 / 4歳～小学生未満 1,000円 / 3歳以下無料  
アルコール飲み放題（2時間制）2,200円

#### 【メニュー例】

国産牛肉の鉄板焼き / きのことベーコンのペペロンチーノ / ナスとフジッリのボロネーゼ / ポルチャーニ入りクリームリゾット(グラナパダーノ) / ミラノ風カツレツ トマトとケーパーのソース / サーモンソテー あさりと青のりのソース / シーフードトマトピッツァ / ナスとトマトのラザニア / 魚介のアクアパッツァ / チキンとトマトのモッツァレラチーズ焼き / 生ハムとリーフのサラダ / タコとエビのアーリオ・オーリオ / 雑穀入りミネストローネ / にぎり寿司 4種 / ティラミス / マチエドニア / フルーツタルト / リコッタチーズとドライフルーツのカンノーリ / パンナコッタ フルーツソース 等

#### ★目の前で仕上がる、出来たての味わい！

ライブキッチンでは、出来たてならではの香りや味わいを楽しめる料理をご用意します。シェフが目の前で仕上げる料理は、出来上がるまでの臨場感もライブキッチンならではの楽しみのひとつ。

香ばしく炒めたベーコンときのこの旨味を楽しむ「きのことベーコンのペペロンチーノ」や、ナスとトマトソースが絡む「ナスとフジッリのボロネーゼ」をご提供します。

さらに注目は、大きなグラナパダーノの器で仕上げる「ポルチャーニ入りクリームリゾット」。ポルチャーニの豊かな香りとグラナパダーノのコクを楽しめる一品をお召し上がりいただけます。



手前：きのことベーコンのペペロンチーノ

奥：ナスとフジッリのボロネーゼ



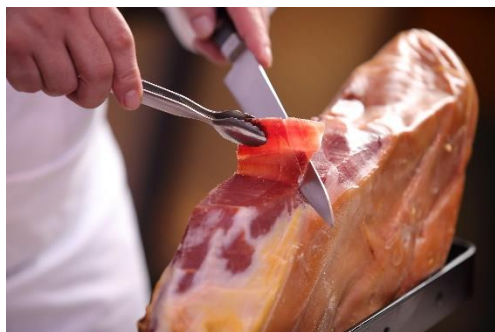
ポルチャーニ入りクリームリゾット

## ★目の前で切り出す生ハムと、彩り豊かなデザート！

冷製料理のおすすめは、「生ハムとリーフのサラダ」。シェフが目の前で原木から丁寧に切り出し、香りや旨みを感じられる生ハムをご提供します。シャキシャキとしたリーフと合わせ、お好みでオリーブオイルをかけてお楽しみいただけます。

温製料理には、「魚介のアクアパッツァ」や「シーフードトマトピッツァ」、「ミラノ風カツレツ トマトとケーパーのソース」など、肉や魚介を使った料理が登場します。

また、食後には「ティラミス」や、フルーツを彩りよく楽しむ「マチェドニア」、「リコッタチーズとドライフルーツのカノーリ」などイタリアを感じるデザートもご用意します。



シェフが目の前で切り出す生ハム



魚介メニュー



イタリアンスイーツ

## ★家族みんなで楽しめる！期間限定「ファミリー応援プラン」

レストラン「イーボック」では、公式サイトからご予約いただいたお客さまを対象に、期間限定で「ファミリー応援プラン」を販売します。期間中は、大人1名さまのご利用につき、小学生以下のお子さま1名さまのディナーbuffet料金が無料に。家族そろっておトクにディナーbuffetをお楽しみいただけます。

【期間】11月9日（月）～12月21日（月）



## ★4日間限定！クリスマススペシャルメニュー

12月22日（火）～25日（金）の4日間限定は、「冬のイタリアン&クリスマススペシャルフェア」として、通常のイタリアンフェアにクリスマスメニューを追加してご提供します。メイン料理には、「ローストビーフ 赤ワインソース」と「ローストチキン トリュフときのこのグレービーソース」が登場。

ローストビーフはスタッフが出来たてをテーブルまでお届けし、テーブルの皆さままでシェアしてお楽しみいただけます。ローストチキンは、トリュフの豊かな香りときのこの旨みが溶け込んだグレービーソースを合わせ、クリスマスの食卓を彩る一品に。

また、デザートコーナーには、切り株をイメージしたクリスマスの伝統的なケーキ「ミニブッシュ・ド・ノエル」や、クリスマスの定番「いちごショートケーキ」も登場します。

※12月22日（火）～25日（金）は、クリスマススペシャルメニューの提供に伴い、特別料金となります。



ローストビーフ 赤ワインソース



ミニブッシュ・ド・ノエル

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン「イーボック」

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、ソフトドリンクが含まれます。

※メニューや日時は予告なく変更する場合があります。

※食物アレルギーのある方は、事前に係へお申し出ください。



レストラン「イーボック」

[https://www.miyakohotels.ne.jp/hotel-kintetsu/restaurant/epoch/#restaurant\\_tab](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。

25周年を迎えた本年は、「Colorful Pop Journey ～25 Years of Smiles～」をテーマに、これまでの思い出に「ありがとう」を、そしてこれからの旅に「ワクワク」をお届けします。

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



セサミストリート・スカイビュー・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 © 2026 Sesame Workshop

Universal elements and all related indicia TM & © 2026 Universal Studios. All rights reserved. CR26-4827

以 上