

2019年1月24日

各 位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

充実のメニューは約80種！春はごちそう三味 「ヴィータの中華とローストビーフフェア ～さくらと苺のスイーツ～」3月6日～5月7日まで開催

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン・オフィシャルホテル『ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ』（所在地：大阪市此花区、総支配人：三國 浩紀）は、2019年3月6日（水）～5月7日（火）まで、レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」にてディナービュッフェ「ヴィータの中華とローストビーフフェア～さくらと苺のスイーツ～」を開催します。



本フェアでは、中華とローストビーフをテーマにしたバリエーション豊かなメニューをご用意します。海老チリ、油淋鶏、酢豚、飲茶、麻婆豆腐、オムかた焼きそばなど中華料理を代表するメニューや、時間をかけてじっくり焼き上げたローストビーフを料理人が目の前で切り分け、ハンバーガー、中華前菜、寿司、ピッツァなどのアレンジでもお楽しみいただけます。また、デザートはさくらと苺をテーマにし、出来立ての美味しさをご堪能いただけるように、目の前で焼き上げたクレープやパンケーキをはじめ、春を感じるさくらと苺をたっぷり使ったタルトやケーキなどをご提供します。小さなお子さま向けキッズメニューも加え、メニューは約80種類の充実のフェアです。

炒める、揚げる、蒸す、煮るなどの多彩な技法で豊かな味が楽しめる中華料理と、ホテルで焼き上げ、牛肉のうま味をとり込んだローストビーフを使った料理の数々、春爛漫のさくらと苺のスイーツなど、ごちそう三味で春をお過ごしください。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

マーケティング課 掛水、萩野、宮田

TEL : 06-6460-8213 URL : marketing@u-vita.co.jp

UNIVERSAL STUDIOS
JAPAN

OFFICIAL
HOTEL
OF
UNIVERSAL STUDIOS
JAPAN™

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、
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。

1. 「ヴィータの中華とローストビーフフェア～さくらと苺のスイーツ～」フェア概要

ゴールデンウィークを含む春のレストランフェアとして開催します。約 80 種のバリエーション豊かなビュッフェメニューは、三世代で楽しんでいただけます。

【開催期間】2019 年 3 月 6 日（水）～2019 年 5 月 7 日（火）

【時間・料金】17：30～21：30（最終入店 21：00）<90 分制>

大人 4,000 円、お子さま（小学生）2,400 円、
幼児（4 歳以上の未就学児）1,200 円（税・サ込み）

【提供場所】ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア（3 階）

【予約方法】レストラン電話 0120-52-8282（9：30～20：00 フリーダイヤル）
ホテル公式ウェブサイト <https://www.u-vita.co.jp>

【メニュー例】料理・スイーツ 約 80 種類、ソフトドリンク 約 25 種類



<ライブカウンター>（料理人が目の前で作ります）

ローストビーフ

ローストビーフバーガー

<料理>

海老チリ、黒酢酢豚、麻婆豆腐、春色の飲茶 3 種（サクラ焼売・錦糸焼売・ヒスイ餃子）、オムかた焼きそば、酸辣湯麺、油淋鶏、レタス入りチャーハン、棒棒鶏、土豆絲、トマトスライスの中華葱ソースがけ、中華ピクルス、中華風豆腐、春雨サラダ、揚げワンタンとザーサイのサラダ、ローストビーフと筍の麻婆風ピッツァ、冷製ローストビーフ中華ソース、ローストビーフのチンジャオロース風、ローストビーフ寿司 など

<キッズコーナー>

キッズカレー、鶏のから揚げ、海老フライ、フライドポテト、ナポリタン、ゼリー など

<スイーツ>

さくらプリン、さくらロールケーキ、さくらもち、苺ショートケーキ、苺タルト、苺ゼリー、苺ムース、苺フレジェ、目の前で焼き上げる苺クレープとパンケーキ、石窯焼きの苺とカスタードピッツァ、桜の花を飾った Churros（チュロス）、アイスクリーム など



<ソフトドリンク>

コカ・コーラ、カルピス、アップルジュース、
コーヒー、紅茶 など

※写真はイメージです。※メニューは予告なく変更する場合があります。

2. レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」について



ラテン語で“太陽の恵み”を意味するレストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」は、“太陽の恵みが味わえる、おいしく楽しいレストラン”をコンセプトに、季節ごとに多彩なメニューをビュッフェスタイルで提供します。ビュッフェエリアはピザ工房をイメージした楽しいインテリアのもとオープンキッチンで料理人が腕を振るい、中央に配した石窯では朝食と夕食にピZZAを焼き上げて用意します。客席エリアは農場をイメージした温かく愛らしいインテリアのなか 367 席を所有し、個人とグループの両方に適した空間を備えています。

階 数： 3 階

席 数： 367 席（一般エリア 267 席、団体エリア 100 席）

営業時間： 朝食 6：30～10：30（最終入店 10：00） 夕食 17：30～21：30（最終入店 21：00）

※営業時間は季節により変更する場合があります。

3. 施設概要

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、“太陽や自然の恩恵を大いに受けた、活気あふれる場所”をコンセプトにし、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンの7棟目のオフィシャルホテルとして2018年7月に開業しました。特別なステイを叶える14種類のゲストルーム、季節ごとの多彩なメニューが楽しめるブッフェレストランを備え、心のこもったおもてなしで、旅のもう一つの思い出づくりをお手伝いします。

所在地	大阪市此花区島屋6丁目1番16号
面積	敷地面積：4,547.17 m ² 、延床面積：31,600.14 m ²
建物概要	地下2階、地上15階建て（ホテル部分1階～11階）
客室数	428室
飲食施設	「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア（VITA DINING SOLIS GRATIA）」
交通アクセス	JR ゆめ咲線「ユニバーサルシティ」駅徒歩約2分 バス：大阪空港（伊丹）よりリムジンバスにて約45分
URL	https://www.u-vita.co.jp