

2020年2月26日

各位

ホテル ユニバーサル ポート

**春のホテル ユニバーサル ポートはキュートな苺でいっぱい！**  
**「I'm in the mood for a STRAWBERRY！」を開催**  
**苺や桜が楽しめるスイーツやフローズンカクテルが登場、3月1日(日)から**

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 ユニバーサル ポート』（所在地：大阪市此花区、総支配人：金井 紀生）は、2020年3月1日（日）～2020年5月7日（木）の期間、館内のカフェなどで、旬の苺を使った季節限定のスイーツやカクテルが登場する「I'm in the mood for a STRAWBERRY！（苺を食べたい気分！）」を開催しますのでお知らせします。



「春の苺スイーツフェア」



「春野菜とイタリアンフェア」スイーツ



「苺カクテルフェア」

※写真は全てイメージ

「レックスカフェ」「ラウンジ R」では、「春の苺スイーツフェア ～苺と桜が恋をした♡～」と題し、春らしい桜のクリームや桜風味のジュレを使ったフランスで定番のケーキなど苺スイーツ5種を販売します。また、2階にあるビュッフェレストラン「ポートダイニング リコリコ」では、2020年3月5日（木）からディナービュッフェ「春野菜とイタリアンフェア」が登場し、10種類の苺スイーツをご提供します。ビュッフェならではの小さなスイーツが並び、旬の苺を楽しめます。「ラウンジ R」では、苺のフローズンカクテルなど、見た目もかわいらしい3種のドリンクをお楽しみいただけます。

春のホテル ユニバーサル ポートで、旬の苺を楽しむ、とっておきの時間をお過ごしください。

以上

＜本件に関するお問い合わせ先＞  
マーケティング課 / 鈴木・大山・坪田

電話：06-6463-5930（直通） E-mail：[marketing@u-port.co.jp](mailto:marketing@u-port.co.jp)

ホテル ユニバーサル ポートは、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 & © 2020 Universal Studios. CR20-0462



## 1. 「I'm in the mood for a STRAWBERRY! (苺を食べたい気分!)」概要

### (1) 「春の苺スイーツフェア ～苺と桜が恋をした♡～」フェア概要

「レックスカフェ」「ラウンジR」に、旬の苺と春らしい桜のハーモニーを楽しめるスイーツ5種が登場します。

期 間：2020年3月5日（木）～2020年5月7日（木）

場 所：1階「レックスカフェ」、1階「ラウンジR」

販売時間：レックスカフェ 午前11時～午後10時

ラウンジR 午前11時～午後11時



(左から)「苺と桜のモンブラン」「苺と桜のチーズケーキ」  
「苺のショートケーキ」「苺と桜のエクレア」「苺と桜のフレジェ」

#### ■苺と桜のモンブラン 600円

サクサクな抹茶のフィアンティーヌ※の上に、苺とラズベリーのコンポートを包みこんだ優しい甘さのホワイトチョコムースをのせ、桜のクリームでモンブランに仕上げました。

※クレープ生地をごく薄くのばして焼き、細かく砕いたもの。

#### ■苺と桜のチーズケーキ 600円

軽い口当たりの桜風味のチーズケーキの中には、カリカリのクルミの焼き菓子「クロッカ」が隠れています。桜のピューレ、桜の花の塩漬け、桜シロップを使い、満開の桜を感じるケーキに仕上げました。

#### ■苺のショートケーキ 590円

なめらかな生クリームとふわふわのスポンジ生地、みずみずしい苺のハーモニーを楽しめる人気の定番ケーキ。桜の花びら型のチョコレートを飾り、春らしさを演出しました。

#### ■苺と桜のエクレア 590円

苺と桜を組み合わせた華やかな香りあふれるクリームと、フレッシュの苺をたっぷり使ったエクレア。アクセントに、ピスタチオの艶やかなグラサージュでコーティングしました。

#### ■苺と桜のフレジェ 620円

フランスで定番の苺ケーキ。アーモンド入りの生地と濃厚なカスタードベースのクリームで真っ赤な苺をサンドしました。桜風味のジュレを重ね、春らしくアレンジしました。

※価格は全て税・サ込み。

※イトインの場合は料金が異なります。

※売り切れの場合があります。

## (2) ディナービュッフェ『春野菜とイタリアンフェア』フェア概要

菜の花やたけのこ、アスパラなど旬の野菜を使った、春の彩りあふれるイタリア料理が登場する春のディナービュッフェフェアです。スイーツを含む70種類の春らしいメニューが楽しめます。デザートカウンターには、苺のパンナコッタや苺のタルトなど、真っ赤な苺でおめかしたキュートな苺スイーツ10種が並びます。

期間：2020年3月5日（木）～2020年5月7日（木）

場所：2階 ポートダイニング リコリコ（342席）

時間：午後5時30分～午後9時30分（最終入店午後9時）

料金：大人4,480円、小学生2,680円、幼児（4～6歳）1,380円（税・サ込み）

料理：春野菜と魚介のイタリアンマリネ、新玉ねぎのムース 桜エビ添え、菜の花と明太子のカッペリーニ、カプレーゼ、仔羊の香草パン粉焼き、チキンのトマト煮、鱈のアクアパッツァ、ラザニア、菜の花とベーコンのリゾット、桜エビと九条ネギのスパゲッティ、マルゲリータ、海老と春野菜の天ぷら（グリーンアスパラ・たけのこ・菜の花）、牛ステーキ、にぎり寿司、10種の苺スイーツ（苺のパンナコッタ、苺のタルト、苺のケーキなど）など約70種

予約：ポートダイニング リコリコ

TEL 0120-43-1515（受付時間午前9時30分～午後8時）



「春野菜とイタリアンフェア」の料理（イメージ）



「春野菜とイタリアンフェア」のスイーツ（イメージ）

## (3) 「苺カクテルフェア」フェア概要

ヨーグルトのリキュールと合わせ、爽やかに仕上げる苺ミルクのフロゼンカクテル「ヨギーベリー」など、苺の華やかな香りを生かした3種のカクテルをお楽しみください。

期間：2020年3月1日（日）～

2020年4月30日（水）

場所：1階 ラウンジR

時間：午後3時～午後11時

料金：Fraise Peche 900円

ヨギーベリー 900円

いちごチョコ 750円 ※ノンアルコール

※税・サ込み



（左から）Fraise Peche、いちごチョコ、ヨギーベリー（イメージ）

## 2. 『ホテル ユニバーサル ポート』概要

『ホテル ユニバーサル ポート』は、「とびっきりの笑顔に出会える！リゾート&エンターテイメントホテル」をテーマにした、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。目の前にユニバーサルシティポートを臨み、パークまで歩いてすぐという素晴らしいロケーションです。当ホテルは、オリックス不動産株式会社の旅館・ホテル運営の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーに属します。

客室はパークとコラボレーションした日本初の「ミニオンルーム ～グルーの邸宅～」 「ミニオンルーム 2 ～アグネスたちのお部屋～」や、6名様まで宿泊可能な「Party ルーム」、ベビー旅に最適な「WAKU WAKU ワンダールーム」、おしゃれに敏感“可愛い”が大好きな大人ガールたちのお部屋「Girly ルーム」など、多彩なコンセプトルームをご用意しています。最上階特別フロア「PORT DEEP OCEAN FLOOR」は深海をイメージ。涼やかな空間の中、同フロア限定の特典で上質なご滞在を演出します。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン「ミニオン・パーク」の「ミニオン」をモチーフとしたロビー装飾（期間限定：2020年7月14日（予定）まで）、ホテルのコンセプトである“アクア”を表現した水の流れるエントランス、映画のセットをイメージしたオブジェを配した、エンターテイメント性溢れるホテルです。

- 【所在地】 〒554-0031 大阪府大阪市此花区桜島 1-1-111
- 【施設規模】 客室数：600室
- 【飲食施設】 レストラン2店舗、ラウンジ1店舗、カフェ1店舗
- 【その他施設】 ショップ、サロン、コインロッカー、宅配便コーナー、コインランドリー、ベビールームなど
- 【アクセス】 JR ユニバーサルシティ駅より徒歩3分（JR 大阪駅から JR ユニバーサルシティ駅までは直通電車で12分）
- 【運営会社】 合同会社ユニバーサルホテルマネジメント
- 【URL】 <https://www.hoteluniversalport.jp>



### <受賞歴>

◆トリップアドバイザー「トラベラーズチョイス ホテルアワード 2019」受賞（6年連続）

日本国内ファミリー部門 第4位

◆2018年 トリップアドバイザー「エクセレンス認証」を8年連続獲得。

※2015年より同認証を5年連続獲得したホテルとして「殿堂入り」施設に認定

◆楽天トラベルアワード2019 プレミアム施設部門「シルバーアワード」受賞

◆じゃらんアワード2018

「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸ブロック 301室以上部門」受賞（10年連続）※2009年～4年間は同エリア 101室以上部門にて受賞

「泊まってよかった宿大賞 夕食1位」受賞

◆「JTB・るるぶトラベルアワード」11年連続受賞

◆「Agoda カスタマー・レビュー・アワード2019」受賞

◆Booking.com 「Traveler Review Award 2020」受賞