

2021年3月26日

各位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

“手のひらサイズの石窯ピッツァ”や“なにわ風料理”が初登場！ 約 50 種類の料理が揃う「フェスタ・ダ・ピッツァ」開催 ～開業以来初のランチ営業をスタート～

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：金井 紀生）は、2021年4月1日（木）から2021年6月30日（水）の期間、レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」で、「フェスタ・ダ・ピッツァ」をランチタイムに開催しますのでお知らせします。



手のひらサイズの石窯焼きピッツァ



なにわ風料理

「フェスタ・ダ・ピッツァ」は、まるで“フェスタ”の屋台料理巡りをするように、buffet形式でワクワク感をお楽しみいただけるランチイベントです。石窯で焼き上げるピッツァや鶏肉のロースト、ご注文いただいてから目の前でご用意するパスタ、11種の具材から選べるサラダ、キッズメニュー、スイーツなど、約50種のメニューがそろいます。

レストラン名物の石窯料理には、いろいろな味を気軽に楽しんでいただけるよう、手のひらサイズのピッツァ3種やカルツォーネ2種が初登場します。また、メニューの随所には、大阪名物のお好み焼きやたこ焼き仕立てにした料理に加え、デザートにはたこ焼きに見立てたシュークリームといった、“なにわ風料理”もお楽しみいただけます。このほかにも、健康志向の方にもおすすめの、気軽に野菜をたっぷり摂れるサラダや緑黄色野菜のスモージー2種もご用意しています。

この度のイベントに合わせ、当レストランでは、2018年7月のホテル開業以来初となるランチ営業を開始します。ご友人やご家族とともに新しい門出をお祝いする機会など、素敵な時間をお過ごしください。

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーのホテルです。新型コロナウイルス感染症への衛生対策を徹底し、お客さまをお迎えいたします。

以上

※当レストランは、2020年3月4日（水）から新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からディナーの営業は休止しております。

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ
マーケティング課 / 鈴木・萩野・大山

電話：06-6460-8099（直通） E-mail：vita-marketing@u-port.co.jp

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。
Universal elements and all related indicia TM & © 2021 Universal Studios. All rights reserved. CR21-0389



1. 「フェスタ・ダ・ピッツァ」概要

当店名物の石窯で焼き上げるピッツァやたこ焼き、パスタやなにわ風料理、気軽に野菜が摂れるサラダや緑黄色野菜のスムージーなど、誰もが楽しめる美味しさいっぱいの料理をビュッフェ形式で取り揃えています。

サラダは 11 種の具材と 5 種のドレッシングからお好きなものを選んでお楽しみいただけます。

デザートは、たこ焼きに見立てたシュークリーム、いちごやオレンジなどの果物を 5 種使ったマチェドニア、クレープ、ティラミスなど豊富な種類をご用意いたします。



サラダコーナー イメージ

【開催期間】 2021年4月1日（木）～6月30日（水）

【時間・料金】 午前 11 時～午後 2 時 30 分（最終入店午後 2 時）<90 分制>

大人 1,980 円（中学生以上）、お子さま（小学生）1,180 円、
幼児（4 歳以上の未就学児）680 円（税・サービス料込み）

【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（午前 9 時 30 分～午後 3 時 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】 料理：約 50 種類、ソフトドリンク：約 25 種類

（石窯料理 7 種類、デザート 8 種類、洋メニューほか約 35 種類、
うち、なにわ風料理 9 種類を含む）

※メニューは一部変更する場合があります。

※マスクの着用など感染症防止策へのご協力をよろしくお願いします。



なにわ風アンティパスト イメージ



緑黄色野菜のスムージー イメージ



デザート イメージ

<石窯料理> ※★印はなにわ風料理です。

VITA ピッツァ、マルゲリータ、★お好み焼き風ピッツァ、★焼きそばのカルツォーネ、
★どて焼きのカルツォーネ、★たこ焼きのカルボナーラ風、★泉州産玉葱と鶏肉のロースト

<前菜>

なにわ風アンティパスト（★お好み焼き風スパニッシュオムレツ、★カプレーゼのたこ焼き
仕立て、★いか焼きのマリネ）

<11 種の具材から選べるサラダ>

リーフレタス&コールスロー、ブロッコリー、ニンジン、ミニトマト、コーン、レッドオニ
オン、ミズナ、パプリカ、ベーコンビッツ、クルトン、パルメザンチーズ

<カービング料理>

ミートソースのショートパスタ、ナポリタンスパゲッティ、スモークサーモンのクリームス
パゲッティ、オムライス

<デザート>

クレープ、ティラミス、マチェドニア、レアチーズキャラメル、★たこ焼きシュー、プリン、
ストロベリームース、ガトーショコラ

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。



ビュッフェエリア

階 数：3階

席 数：367 席（一般エリア 267 席、団体エリア 100 席）

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ビュ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。



外観

エントランスやロビーには、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン「ミニオン・パーク」のミニオンたちとコラボレーションした装飾（期間：2021年7月14日（水）まで予定）を施し、訪れるお客さまを楽しくお出迎えしています。

| | |
|--------|---|
| 所在地 | 大阪市此花区島屋6丁目1番16号 |
| 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 | レストラン1店舗「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」 |
| 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 |
| URL | https://www.u-vita.co.jp |

4. 受賞歴

- ・一休.com クチコミランキング「FAVORITES2020」西日本 シティホテル部門（大阪）1位
- ・じゃらんアワード2019 近畿・北陸エリア 301室以上部門にて4部門を受賞
 - 「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞」1位
 - 「じゃらん OF THE YEAR 泊まって良かった宿大賞」接客・サービス部門 1位、夕食部門 2位、朝食部門 3位
- ・トリップアドバイザー「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト」ファミリー部門 9位