

2023年5月23日

プレスリリース

エスニック料理大好きなシェフたちがお届けする夏のディナービュッフェ 「アジアングルメとハワイアンスイーツフェア」開催

ランチビュッフェでは夏野菜も楽しめる“なにわ”なイタリアンメニューが登場

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」「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:野田 良勝)は、2023年6月8日(木)～9月6日(水)の期間、館内レストランにて「夏のビュッフェ」を開催しますのでお知らせします。本日よりランチ&ディナービュッフェの予約受付を開始します。



ホテル ユニバーサル ポート 夏のディナービュッフェ「アジアングルメとハワイアンスイーツフェア」(イメージ)

タイ、ベトナム、インドネシア、台湾など、香辛料とハーブの香り豊かな東南アジアの料理をはじめ、親しみのある中国、韓国の料理に、アジアの一国である日本の和食まで、アジアングルメを一度に楽しめるディナービュッフェです。各国の調味料を使い、本場の味を再現しながら、お子さまにも召し上がっていただきやすいようシェフがアレンジを加え、お届けします。デザートコーナーにはキュートなスタイルのハワイアンスイーツとカラフルなアイスクリームが並び、常夏気分のスイーツタイムを演出します。また、ランチビュッフェでは「大阪産水なす」などの夏野菜を使ったメニューや、大阪ソウルフードのひとつ「どて焼き」をトッピングした“なにわ”なピッツァが登場します。

今年の夏を彩るおいしい時間を、ホテル ユニバーサル ポート、ヴィータでお過ごしください。

1. 夏のランチ&ディナービュッフェ概要

(1) ディナービュッフェ (ホテル ユニバーサル ポート)

『アジアグルメとハワイアンスイーツフェア』

タイ、ベトナム、インドネシアの、辛み、甘み、酸味とハーブが織りなす旨み、香辛料の魅力を楽しむ料理に、日本でも親しみのある中国、韓国、台湾の料理、また、海外から訪日旅行にお越しの方々にアジアの一国である“日本”の食をお楽しみいただけるよう、にぎり寿司や大阪名物の串カツなどの和食を、さらにライブクッキングで提供する牛ステーキまで約70種のメニューが揃うディナービュッフェです。デザートにはマラサダ、パンケーキなどおなじみのハワイアンスイーツをはじめ、チョコクリームたっぷりの「ココパフ」、世界3大コーヒーといわれているハワイの“コナコーヒー”を使った「コナコーヒーゼリー」、ココナッツミルクから作るなめらかな食感の「チョコレートハウピア」など、常夏気分いっぱいのスイーツをパティシエが心を込めてお届けします。



タイの味噌「タオチオ」やナンブラー、レモングラスなど、アジアならではの調味料や香辛料を用いた料理をはじめ、約70種の多彩なメニューが並ぶ。(イメージ)



スイーツは全21種。ドラゴンフルーツやマンゴーを使ったトロピカルパフェ、口の中でふわりと溶けるようなスフレパンケーキも。アイスクリームをトッピングしてもおいしい!(イメージ)

期間：2023年6月8日(木)～2023年9月6日(水)

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) ※90分制

料金：大人4,980円、小学生2,980円、幼児(4～6歳)1,480円※

※料金は全て、消費税およびサービス料が含まれています。

予約：[「ポートダイニング リコリコ」の予約サイト](#)にて本日より受付開始

【メニュー例】

■温製料理：チキンのココナッツ煮、シーフードチャプチェ、空心菜と豆苗炒め、ルーローハン、カニ蒲鉾とチーズの卵炒め カレー風味、麻婆豆腐、和牛コロッケ、串カツ(牛・海老)、どて焼きなど。

■冷製料理：蒸し鶏と野菜の生春巻き、ローストビーフのサンドイッチ ベトナム風、キンパ、鰻の冷製茶碗蒸し、ピンチョウマグロのたたき、海老と焼き茄子とトマトの出汁ひたし、にぎり寿司(5種)など。

■ライブクッキング：トムヤムヌードル、牛ステーキ(牛脂注入加工肉)、豚しゃぶ

■スイーツ：マラサダ、ココパフ、チョコレートハウピア、コナコーヒーゼリー、パンケーキ、ココナッツブラウニー、トロピカルパフェ、キャラメルアップルパイ、スモア、アイスクリーム(8種)など。

※メニューは変更になる場合があります。



ガラムマサラの味わいとクリーミーさが調和したインドネシアの「チキンのココナッツ煮」。ローストビーフのサンドイッチはヌクナムのソースでベトナム風に。



タイの調味料タオチオを使った「空心菜と豆苗の炒め物」。韓国の「チャプチェ」はシーフードでアレンジ。



蒸し鶏ときゅうり、にんじんなどの野菜を包んだタイの「生春巻き」。スイートチリソースは餃子や海老の串カツにも◎



八角香る豚肉煮は白ごはんのせて台湾の「ルーローハン」に。甘辛く味付けた牛肉を巻いた韓国の「キンパ」、タイの「トムヤムヌードル」も。



アジア料理のひとつである和食からは、サーモンなど5種のにぎり寿司に、ピンチョウマグロのたたき、豚しゃぶなどをご用意。



餃子や麻婆豆腐など親しみがあるアジア料理に、牛ステーキ、串カツなど、お子さまと一緒に楽しめるメニューを揃える。

※写真はイメージです。

(2) ランチビュッフェ (ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ)

『夏野菜となにわのイタリアンフェア』

ズッキーニ、パプリカ、トマトなど、夏が旬の野菜を楽しむイタリア料理をはじめ、大阪産の犬鳴豚を使ったミートソースのピッツァ、揚げた大阪なすをトッピングした麻婆ソースピッツァ、ホワイトソースベースのどて焼きピッツァといった“なにわ”を取り入れた石窯焼きピッツァ、スイーツまで約50種のメニューが並ぶランチビュッフェです。土日祝には限定メニューとして、カスタードとバナナの甘みにクリームチーズの酸味がアクセントになった「チョコバナナピッツァ」など3種の限定メニューが登場します。

期 間：2023年6月8日(木)～2023年9月6日(水)

場 所：3階 ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア (367席)

時 間：午前11時～午後2時30分(最終入店 午後2時) ※90分制

料 金：平 日：大人2,180円、小学生1,280円、幼児(4～6歳)680円※

土日祝：大人2,480円、小学生1,480円、幼児(4～6歳)780円※

※料金は全て、消費税およびサービス料が含まれています。

予 約：[「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」の予約サイト](#)にて本日より受付開始

【メニュー例】

■**石窯焼き料理**：大阪産犬鳴豚ピッツァ、どて焼きピッツァ、大阪なすの麻婆ソースピッツァ、マルゲリータ、キーマカレーのカルツォーネ

■**温製料理**：ラザニア、シーフードとアスパラのクリームスパゲッティ、あさりとムール貝のパエリア、沖縄産くんちゃまベーコンと野菜のソテー、オムレツ、ミートソースのショートパスタなど

■**冷製料理**：泉州水なすのマリネ、夏野菜と魚のエスカベッシュ、カプレーゼなど

■**スイーツ**：パンナコッタ、マCHEDONIA、マンゴープリン、クレープ、大阪名物ミックスジュースなど

■**土日祝限定メニュー**：チキンのトマト煮込み、チョコバナナピッツァ、ドーナツ

※メニューは変更になる場合があります。



4種の石窯焼きピッツァをはじめ、夏野菜を使った前菜にラザニア、あさりとムール貝のパエリア、シーフードとアスパラのスパゲッティなど、多彩なメニューが揃う。



小麦粉と米粉を配合したピッツァ生地は、もっちりとした食感が特徴。石窯での焼成の様子を眺めながら、焼き上がりをお待ちください。



お子さま向けの「キッズメニュー」としてエビフライやチキナゲットもご用意。なんだか癒される、びっくりフェイスのたこちゃんウインナーも。



土日祝限定メニューは3種。たまねぎやにんじんなど野菜の旨みが溶け込んだ「チキンのトマト煮込み」。デザートには「チョコバナナピッツァ」と「ドーナツ」が登場。

※写真はイメージです。

2. 施設概要

「ORIX HOTELS & RESORTS」のグループホテルであるホテル ユニバーサル ポート、ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、パークまで歩いてすぐという素晴らしいロケーションにあるユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテルです。「楽しさいっぱいの世界へつながる、港でありたい。」をテーマに、たくさんの笑顔が溢れるひとときをお届けします。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：2023年7月14日（金）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。

公式ウェブサイト：<https://universalport.orixhotelsandresorts.com/>

■ホテル ユニバーサル ポート

全 600 室を有するユニバーサル・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」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～」をはじめ、6 名さままで宿泊可能な「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展開。2022 年 7 月 15 日にはパークとのコラボレーション・ルーム第 3 弾となる「ミニオンルーム 3 ～思い出の遊園地『スーパー・シリー・ファンランド』～」が誕生しました。

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/universalport/>



<受賞歴>

- ◆トリップアドバイザー「2022 トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベストホテル」
- ◆楽天トラベルアワード 2020 プレミアム施設部門「ブロンズアワード」
- ◆じゃらんアワード 2021「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸ブロック」(12 年連続)

■ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

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 月に開業したホテル ユニバーサル ポート ヴィータ。パークを一望できる「スパークルルーム」、上階がリビングエリア、下階がベッドルームとなった、自宅のように寛げる「もこもこメゾネットルーム」、2 段ベッドを 3 台設置した最大 6 名で宿泊できる「レインボールーム」など、個性あふれる 14 種類のゲストルームを備えています。今年 4 月より「5 周年 ANNIVERSARY YEAR」として、記念宿泊プラン、朝食特別メニュー、宿泊券や食事券が当たる Instagram キャンペーンなど、さまざまな企画をお届けしています。

5 周年記念イベント特設ページ：<https://universalport.orixhotelsandresorts.com/5thanniversary/>

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/universalportvita/>



<受賞歴>

- ◆じゃらんアワード 2021
「じゃらん OF THE YEAR 泊まって良かった宿大賞 近畿・北陸エリア 301 室以上」総合部門 1 位
- ◆一休.com クチコミランキング「FAVORITES 2021 西日本 シティホテル部門 (大阪)」2 位
- ◆トリップアドバイザー「2022 トラベラーズチョイスアワード」

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ホテル ユニバーサル ポート、ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

広報担当 鈴木 (takashi.suzuki@u-port.co.jp)、大山 (mayuko.oyama@u-port.co.jp)、坪田 (jun.tsubota@u-port.co.jp)

Tel: 06-6460-8099 (セールス&マーケティング課)