

2023年8月3日

プレスリリース

妖しく鮮やかなハロウィーン料理に、血まみれグロかわスイーツも！

「ハロウィーンフェア」9月7日より開催

ディナービュッフェでは松茸ごはんなど秋の食材を使ったメニューも登場

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9月7日(木)～11月5日(日)の期間、館内ビュッフェレストラン、カフェ、ラウンジにて「ハロウィーンフェア」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
秋のディナービュッフェ「ハロウィーンフェア」(イメージ)



ホテル ユニバーサル ポート
秋のスイーツ「ハロウィーンフェア」(イメージ)



ホテル ユニバーサル ポート
秋のカクテル「ハロウィーンフェア」(イメージ)



ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ
秋のランチビュッフェ「秋の味覚とハロウィーンフェア」(イメージ)

紫、赤、グリーン、ピンクなど妖しく鮮やかな色彩のお料理がテーブルを彩るディナービュッフェ、“グロかわ(グロテスクだがかわいい)”をテーマにしたスイーツ、“ハロウィーンの夜”をテーマにした不気味なカクテル、ハロウィーン仕立ての石窯焼きピッツアを楽しめるランチビュッフェをご用意します。

ホテル ユニバーサル ポート、ヴィータで、おいしいハロウィーン時間をお過ごしください。

1. 秋のランチ&ディナービュッフェ概要

(1) ディナービュッフェ『ハロウィーンフェア』（ホテル ユニバーサル ポート）

紫、赤、グリーン、ピンク、オレンジといった妖しく鮮やかな色彩などに仕上げるハロウィーン料理と、松茸やサーモンなど秋が旬の食材を楽しめるディナービュッフェです。低温でしっとりとした食感に焼き上げる“ピンク”色の「ローストビーフ」をはじめ、くすんだ“緑”色が不気味な「ゾンビ焼きそば」、真っ“赤”な甘辛ソースを絡める「フライドチキン悪魔風」、脳みそをイメージした“紫”芋のピューレを絞る「紫芋と卵のサラダ」、ホテルメイドの“ブルー”や“ピンク”の目玉をトッピングする“オレンジ”色の「かぼちゃのムース」、「黒”色のガーリック風味のバルサミコソースを添える「鰹のタタキ」に、パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げるキュートなルックスのハロウィーンスイーツまで、約70種のメニューをご用意します。



秋のディナービュッフェ「ハロウィーンフェア」（イメージ）

期間：2023年9月7日（木）～2023年11月5日（日）

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**：ローストビーフ、フライドチキン悪魔風、ゾンビ焼きそば、モンスタードリア、ビーフシチュー、パイ包み焼き、ポークと野菜のトマト煮、カラスカレイとポテトのオープン焼き、ゆびオムライス、松茸ごはん、天ぶら（えび・かぼちゃ・まいたけ）、秋野菜餡かけ煮など

■**冷製料理**：かぼちゃのムース、目玉のせ、紫芋と卵のサラダ、鰹のタタキ、バルサミコソース、秋野菜とゴルゴンゾーラのサラダ、サーモンのお造り、ハロウィーンちらし寿司、にぎり寿司（5種）など

■**スイーツ**：おばけのケーキ、魔女のアップルパイ、ハロウィーンチュロ、黒猫のチョコモンブラン、目玉のタルト、マスカットのパンナコッタ、タルトポワール、カラメルマロンムースなど

※メニューは変更になる場合があります。



ぶるんぶるんの目玉や、オムライスに突き刺さった指、指、指…。今にも動きそうな料理たちに、きっとキッズは釘付け！



秋の食材を使ったお料理などの和食も。松茸ごはんもお好きなだけ、お召し上がりいただけます。



お墓に見立てたカラメルマロンムース、バーナーで焼き色をつけ仕上げるタルトポワールなど、ルックスにもおいしさにもこだわり、ひとつずつ制作しています。

(2) ランチビュッフェ『秋の味覚とハロウィーンフェア』（ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ）

店内の石窯で焼き上げるハロウィーン仕立てのピッツアをはじめ、栗、かぼちゃ、さつまいも、きのこなどの秋の味覚を使ったイタリア料理、スイーツまで約45種のメニューが並ぶランチビュッフェです。イカ墨を練り込んだ黒い生地我真っ赤なトマトソースを合わせた「ドクロのブラックピッツア」、熱にとろけた姿がかわいい「オバケのミートソースピッツア」、旬のりんごをキャラメリゼしトッピングした「りんごのクワトロフォルマッジ」などのピッツア、真っ黒な「いか墨のシーフードピラフ」など、ハロウィーン感あふれるお料理と秋のおいしさをお楽しみください。

期間：2023年9月7日（木）～2023年11月5日（日）

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00分～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



オバケやドクロをモチーフにしたピッツアなど、4種の季節ピッツアをご用意。



さつまいもやかぼちゃ、ぶどうのスイーツも。デザートでも秋の味覚を楽しんで。



店内の石窯で焼き上げるピッツア。もちりとした食感が特徴の生地には米粉を配合。



パイ生地で作る「栗とカスタードクリームのカルツォーネ」。渋皮付きの栗の甘露煮が1個まるごと入っています。



洋梨や栗を使った冷菜。洋風茶碗蒸しの「パンプキンロワイヤル」はオレンジ色のパブリカソースでハロウィーン風に。



土日祝には3種の限定メニューが登場。「チョコバナナピッツア」には味のアクセントにクリームチーズをのせています。

【メニュー例】

■**石窯焼き料理**：ドクロのブラックピッツア、オバケのミートソースピッツア、りんごのクワトロフォルマッジ、マルゲリータ、栗とカスタードクリームのカルツォーネ、チョコバナナピッツア（土日祝限定）

■**温製料理**：鶏とさつまいものフリカッセ、いか墨のシーフードピラフ、ベーコンと茸のかぼちゃクリームスパゲッティ、サーモンのオープン焼き アンチョビソース（土日祝限定）など

■**冷製料理**：生ハムと洋梨のコンポート、パンプキンロワイヤル、鴨と甘栗のサラダなど

■**スイーツ**：モンブラン、さつまいもタルト、ぶどう大福、大阪名物ミックスジュースなど

※メニューは変更になる場合があります。

2. 秋のスイーツ『ハロウィーンフェア』概要 (ホテル ユニバーサル ポート)

“グロかわ (グロテスクだがかわいい)”をテーマにした、4種のケーキを販売します。

期 間：2023年9月7日(木)～2023年11月5日(日)

場 所：1階 レックスカフェ

販売時間：午前11時～午後10時

■ (左) ハロウィーンマロン 774円

マロンムースにキャラメルをまといせ、ジャック・オー・ランタンの姿に仕上げました。飛び出した“脳みそ”カシスクリームが甘酸っぱさがチャームポイントです。フランボワーズの血もべっとりと…。

■ (左から2番目) ブラッドゴースト 774円

かぼちゃのクリームを求肥で包んだおぼけのケーキ。中にはかぼちゃ煮とくるみのキャラメリゼが入っています。斧が突き刺さり血まみれなのに笑っている、“グロかわ”なおぼけです。

■ (右から2番目) ミスターD 774円

ドラキュラをイメージしたケーキ。キャラメルショコラムースの中にバニラムースとオレンジジャム、食感にプラリネのフィアンティーヌをしのばせた、芳醇な味わいのチョコレートケーキです。

■ (右) ミイラの黒ごまチーズケーキ 774円

チーズタルトの上に黒ごまムースとチーズムースを2層の構成にし、生クリームを包帯に見立て巻きつけました。ブルーベリーとカシスの、ブラッドカラーのソースをかけてお召し上がりください。

※料金は全て、消費税が含まれています



※写真はイメージです。

3. 秋のカクテル『ハロウィーンフェア』概要 (ホテル ユニバーサル ポート)

“ハロウィーンの夜”をテーマにした、3種のカクテルを販売します。



※写真はイメージです。

期 間：2023年9月7日(木)～2023年11月5日(日)

場 所：1階 ラウンジR

販売時間：午前11時～午後10時

■ (左) スプーキーハイボール 1,200円

闇に包まれたハロウィーンの夜をイメージしたコークハイボール。毒々しく鮮やかな蜘蛛、お味はいかに…。

■ (中) ブラッディハロウィーン 1,100円

艶めく赤紫色、ベリーと薔薇を浮かべたノンアルコールのサングリア。これはもう、吸血鬼のごちそう。

■ (右) ハロウィーンムーン 1,200円

不気味にも妖しい、華やかなハロウィーンを赤と青で表現。オレンジのリキュールを使い、甘くさっぱりとした味わいに仕上げています。

※料金は全て、消費税およびサービス料が含まれています

4. 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：2024年7月14日（日）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」
- ◆楽天トラベルアワード2022 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2022「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸ブロック」（13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2022
「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸エリア301室以上」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「2023 トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ベスト」

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）

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、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。

Minions and all related elements and indicia TM & © 2023 Universal Studios. All rights reserved.
Universal elements and all related indicia TM & © 2023 Universal Studios. All rights reserved. CR23-2837