

2021年10月6日
大阪エクセルホテル東急

【大阪エクセルホテル東急】開業2周年記念特別コースを期間限定販売



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/80404/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪府中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之 ばんたかゆき）では2021年11月1日に開業2周年を迎えるにあたり、2021年11月1日(月)から11月30日(火)の期間、MIDO RESTAURANT「PIC@NIKA」（ピクニカ）にて「開業2周年記念特別コース」をご用意いたします。

2019年11月1日に日本初の寺院山門と一体となったホテルとして、大阪の大動脈・御堂筋沿いに大阪エクセルホテル東急はオープンいたしました。にぎやかさやほのかなやさしさ、おどろきのある大阪の街を『大阪・万華鏡』というコンセプトに込め、館内のアートワークや内装を演出しています。高層階にあるロビーやレストランからは、万華鏡の輝きのような夜景もお楽しみいただけます。開業から2年目を迎える本年、日頃からお愛顧いただいている皆様への感謝の思いを込めてランチ・ディナータイムに特別コースを期間限定でご用意いたします。

コースはランチ、ディナーでご用意いたします。前菜は自家製サーモンマリネにフレッシュサボテンと自家製ピクルスを合わせ、ライムの爽やかな香りと共にお召し上がりいただけます。スープは蛤の旨味を凝縮した「蛤のロウヤル」に、仕上げにトリュフをすりおろしてご提供いたします。魚料理は、香ばしく焼き上げられた真鯛の旨味を柚子の香り広がる白ワインソースで味わっていただけます。肉料理は牛ヒレ肉とフォアグラ、トリュフを贅沢に組み合わせせた「牛ヒレ肉のポワレ ロッシーニ風」をご用意いたしました。皆様への感謝を込めた一皿です。ランチで

は、メインを魚料理・肉料理のどちらか 1 品をお選びいただくコースと 2 品どちらもお召し上がりいただけるコースをご用意いたします。デザートは、パティシエ特製「三重奏のガトーショコラ」。ヴァローナ社の 3 種類の濃厚なチョコレートのハーモニーをお楽しみください。

ディナーには、更にアミューズとしてふわトロ食感のたまごとキャビアの塩味が絶妙な「なにわワインたまごのスクランブルエッグとキャビアのサンドウィッチ」と、柔らかな牛タンと香り豊かなテールスープの染み込んだ大根を合わせた温前菜「牛タン大根」をご提供いたします。またディナーコースは、スパークリングワインまたはお好きなソフトドリンクから選べる 1 ドリンク付きです。



<アミューズ>

なにわワインたまごのスクランブルエッグとキャビアのサンドウィッチ
※ディナーのみ



<前菜>

サーモンのマリネ フレッシュサボテンと自家製ピクルスを添えて



<温前菜>

牛タン大根
※ディナーのみ



<スープ>

蛤のロワイヤル



<魚料理>

真鯛のポワレ 柚子風味のブルブランソース



<肉料理>

牛ヒレ肉のポワレ ロッシーニ風



<デザート>
三重奏のガトーショコラ

大阪エクセルホテル東急では、これからも大阪の魅力が万華鏡のように煌めくホテルとして、地域の皆様に愛されるホテルを目指してまいります。



【大阪エクセルホテル東急 開業 2 周年記念特別コース 概要】

【期間】2021 年 11 月 1 日(月)～11 月 30 日(火)

ランチ 11:30～15:00 (LO 13:30)

ディナー 18:00～21:00 (LO 20:00)

【提供場所】ミドウ レストラン ピクニカ (大阪エクセルホテル東急 17 階)

【料金】

ランチ 3,500 円 (メイン 1 品) 5,000 円 (メイン 2 品)

ディナー 8,000 円 (1 ドリンク付)

【内容】

ランチコース 全 4 品（もしくは 5 品）

- ・前菜 サーモンのマリネ フレッシュサボテンと自家製ピクルスを添えて
- ・スープ 蛤のロワイヤル
- ・メイン 真鯛のポワレ 柚子風味のブルブランソース または 牛ヒレ肉のポワレ ロッシーニ風
- ・デザート 三重奏のガトーショコラ
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

ディナーコース 全 8 品（1 ドリンク付き ※スパークリングワインまたはソフトドリンクからお選びください）

- ・アミューズ なにわワインたまごのスクランブルエッグとキャビアのサンドウィッチ
- ・前菜 サーモンのマリネ フレッシュサボテンと自家製ピクルスを添えて
- ・温前菜 牛タン大根
- ・スープ 蛤のロワイヤル
- ・魚料理 真鯛のポワレ 柚子風味のブルブランソース
- ・グラニテ お口直し
- ・肉料理 牛ヒレ肉のポワレ ロッシーニ風
- ・デザート 三重奏のガトーショコラ
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/80404/index.html>

※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

【ご予約・お問い合わせ】

MIDO RESTAURANT 「PIC◎NIKA」(ピクニカ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)

【感染防止への取り組み】

大阪エクセルホテル東急では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/71593/index.html>

■ MIDO RESTAURANT 「PIC⊕NIKA」(ピクニカ)

大阪エクセルホテル東急 17階

座席/112席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに2019年11月にオープンした大阪エクセルホテル東急の最上階・17階にあるレストラン「ピクニカ」。御堂筋に面した大きな窓から明るい日差しが差し込む開放的な空間で、シェフ自慢のお料理をお楽しみください。



メディアご担当者様対象に取材・ご試食・プレゼントパブリシティも承ります。

下記担当者までお問い合わせください。

■ 大阪エクセルホテル東急 ■

所在地：〒541-0056 大阪府中央区久太郎町4-1-15

TEL：06-6252-0109（代表）

<本件に対するお問い合わせ先>

大阪エクセルホテル東急 販売促進 マーケティング 末永（すえなが）

電話：06-6252-1119（直通）／FAX：06-6252-3109

メールアドレス：a.suenaga@tokyuhotels.co.jp