

【パークフロントホテル】レア血チーズケーキや指クッキーも登場 「ハロウィンフェア 栗と葡萄の収穫祭」開催

2022年9月8日～11月6日

ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン(所在地:大阪市此花区、総支配人 大賀 兆)は、2022年9月8日(木)よりbuffetダイニング「アーカラ」にて、「ハロウィンフェア 栗と葡萄の収穫祭」を開催いたします。週末【金・土・日・祝】はハロウィンbuffetを、平日【月～木】はセット料理(又はアラカルト)+サラダバーをご提供いたします。



WEB: <https://parkfront-hotel.com/news/84496>

昨年の秋に実施し、幅広い層のゲストに大好評だった「ハロウィンbuffet」を、今回は“栗と葡萄”をテーマにパワーアップさせました。栗や葡萄を含む秋の食材をふんだんに使用した「焼き葡萄と栗 スパイスバルサミコ」などの前菜や、ハロウィン気分を盛り上げるジャック・オ・ランタンの飾り寿司をはじめ、シャインマスカットのプチタルトやカボチャのシフォンケーキなどのデザート、またライブキッチンでは料理長自慢の「じっくり焼き上げたローストビーフ」など、40種類を超えるメニューで皆様をお迎えいたします。



デザートコーナーでは、昨年も好評いただいた「助けを請う指」をリアルに表現したアーモンド&クッキーをご用意。カボチャプリンには血走る目玉をトッピングするなど、パーティー感溢れるユニークなデザートが勢ぞろい。また、お化けやカボチャのクッキーに、カラフルなチョコペンで絵を描いて自分だけのハロウィンクッキーを作ってお楽しみいただけるペイントクッキーで特別なひとときをご体験ください。

また、平日【月～木】はセット料理(又はアラカルト)+サラダバーをご提供いたします。栗と葡萄、さらに秋刀魚やポルチーニ茸など秋の味覚をお愉しみいただけるセット料理(又はアラカルト)をご用意。

ハロウィンフェア期間中には、「Trick or Treat(トリック・オア・トリート)！」の合言葉をホテルアソシエイツに伝えると、「ハロウィンキャンディ」をプレゼント。また10月28、29、30、31日限定でホテル宿泊券やbuffeダイニング「アーカラ」のお食事券が当たる抽選会を実施いたします。秋を感じるハロウィンフェアをお愉しみください。

<【金・土・日・祝】ハロウィンbuffeの概要>

【期間】2022年9月9日(金)～11月6日(日)

【提供日】金・土・日・祝のみ

※10月28日(金)～11月6日(日)の期間は
全日buffeにてご提供いたします。

【時間】17:30～21:30(最終入店 21:00)

【会場】ホテル3階 buffeダイニング「アーカラ」

【料金】(消費税・サービス料込)

大人(13歳以上) 5,000円

小学生(6～12歳) 3,100円

幼児(4～5歳) 1,600円

3歳以下 無料

【メニュー一例】

LIVE Kitchen

じっくり焼き上げたローストビーフ(ポン酢/トリュフ入りきのこのこのデミソース)/栗の天ぷら 等



Meals

ジャック・オ・ランタンの飾り寿司/スペアリブと栗の黒甘酢あんかけ/黒いフライドチキン/
神戸ポークの低温調理 茸と粒マスタードのソース 栗とさつま芋を添えて/
サーモンのソテー タップナードソースと焼き舞茸を添えて/栗と茸とレッドキドニービーンズのマリネ/
焼き葡萄と栗 スパイスバルサミコ/マリネサーモンと葡萄・オレンジを添えて/
鴨肉のパストラミ 栗を散らして 無花果のドレッシングで/葡萄と新生姜のクリームソース/
葡萄とピーツのポテトサラダ/ハロウィン風デビルエッグ など

Dessert

シャインマスカットのプティタルト/カボチャのシフォンケーキ/
カボチャのプリン/黒いシュークリーム/そのまま板チョコ/指クッキー/
オレンジ香るカシスショコラ/レア血チーズケーキ/オレンジゼリー など

■ レストランへのご予約・お問い合わせ:

電話: 06-6460-0072

ウェブサイト: <https://parkfront-hotel.com/news/84496>

※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニュー内容は一部変更になる場合がございます。

※今後の感染状況ならびに政府・自治体からの要請等によっては、内容・期間を変更することがございます。

<平日【月～木】セット料理(又はアラカルト)の概要>

【期間】2022年9月8日(木)～10月27日(木)

【提供日】平日(月～木)のみ

【時間】17:30～21:30(最終入店 21:00)

【会場】ホテル3階 ブッフェダイニング「アーカラ」

【メニュー一例】(消費税・サービス料込)



ポルチーニ茸のクリームパスタ

¥2,500

イタリアを代表するキノコ・ポルチーニ茸をクリーム煮にし
トリュフの香りとパルミジャーノ・レッジャーノを惜しげもなく
振りかけた今が旬のパスタ



九条ねぎ香るさんまマルゲリータ

¥2,800

マルゲリータピッツアをベースに旬の秋刀魚を
2時間かけてオイルコンフィで柔らかく仕上げ
九条ねぎの香りをプラスした逸品



カナダ産オマール海老のグリル

シャインマスカットを添えたクリームソース

¥4,900

プリプリな身は弾力感と旨味を
お楽しみいただける一品



スペアリブと栗の黒甘酢あんかけ

¥1,800

骨付きスペアリブと旬の栗を黒酢の甘酢あんかけで



ハロウィンモンブラン

¥1,200

キャラメリゼしたナッツと栗がごろごろ入ったムースに
ラム酒香るモンブランクリームを絞った食感楽しい秋スイーツ

また、ザパークフロントホテルの宿泊記念日オプションサービスに、期間限定タルトが仲間入り。大切な方との記念日のお祝いやサプライズの演出にどうぞご利用くださいませ。

シャインマスカットのタルト

¥10,000

アーモンドパウダーとバターの風味たっぷりのタルト生地に
カスタードクリームと旬のシャインマスカットを合わせた
フレッシュ感あふれるタルト

受注期間:2022年8月5日～11月2日

提供期間:2022年9月8日～11月6日

ご予約:<https://parkfront-hotel.com/option/>

※宿泊日4日前までの予約制

※宿泊記念日オプションサービスはご宿泊されるお客様への有料サービスです。

※本商品はお部屋でのご提供となります。

レストランでの提供は承っておりません。あらかじめご了承くださいませ。



■buffetダイニング「アーカラ」

ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン
ホテル3階

【座席】店内300席

【ご予約・お問い合わせ】06-6460-0072(直通)

ハワイをテーマにしたレストラン。解放感たっぷりの空間で、
賑やかな雰囲気をお楽しみください。



■施設情報

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンに1番近いオフィシャルホテル。ユニバー
サルシティ駅と、パークを結ぶメインストリートに面し、かつメインゲートの正面
に位置するという絶好のロケーションを誇ります。ホテル全館でパークの
本場アメリカのエンターテインメントシーン等をイメージしたデザインを展開。

所在地:大阪府大阪市此花区島屋 6-2-52

開業日:2015年8月1日

規模:地上28階(高さ約100m)

客室:全598室(4～28階)

(フロントロビー・レストラン・ファンクションルーム・テナントは3階)

駐車場:95台(ホテル1・2階)



《感染症拡大防止の取り組み》

ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、
新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施しています。

<https://parkfront-hotel.com/news/16097>

《記念日オプションについて》

ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンは、大切な方との記念日のお祝いやサプライズの
演出にご利用いただけるオプションサービスをご用意しております。

<https://parkfront-hotel.com/option/>

《ご宿泊プランについて》

ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンは、buffetダイニング「アーカラ」のディナー付きご宿泊プランをご用意しております。

<https://parkfront-hotel.com/news/84496>



THE PARK FRONT HOTEL
AT UNIVERSAL STUDIOS JAPAN



ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンは、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 & © 2022 Universal Studios. All rights reserved. CR22-2067

《このニュースリリースに関するお問い合わせ先》

株式会社 パークフロントホテル 広報担当: 稲塚・石丸まで

TEL(06)6460-0109 FAX(06)6460-0113

e-mail: h.inatsuka@tpfh.co.jp

URL : <https://parkfront-hotel.com>