

2025 年 11 月 12 日

大阪エクセルホテル東急

大阪エクセルホテル東急、クリスマス企画『温もりのノエル～Tables for Precious Time～』を発表。高層階のレストランで楽しむ、関西の旬食材を使った特別メニューとイルミネーション



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/135166/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：後藤 裕祐 ごとうゆうすけ）では、2025 年 12 月 4 日（木）から 25 日（木）の 22 日間、レストラン・バー・客室を舞台に特別なひとときを演出するクリスマス企画『温もりのノエル ～Tables for Precious Time～』を開催いたします。

今年のコンセプトは「温もりのノエル ～Tables for Precious Time～」。恋人と、家族と、友人と。誰と過ごしても自然と笑顔がこぼれる、心温まるクリスマスを、高層階のレストラン＆バーを舞台に、和のやさしさとフレンチの華やかさが調和した料理や、ほのかな灯りの装飾で、心までほっとする特別なひとときをお届けします。

期間中、17 階レストラン「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、12 月 24 日（水）・25 日（木）の 2 日間限定で、クリスマスディナーコースを提供。和とフレンチが織りなす、華やかで奥行きのあるフルコースは、大阪産（もん）や関西の食材を取り入れ、旬の味覚とともに心ほどける夜を彩ります。また、ランチタイムには、クリスマスの彩りを取り入れた限定メニューをご用意し、昼のひとときも華やかに演出します。16 階 BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、人気のスイーツをクリスマスバージョンにアレンジ。スイーツ&カクテルにオードブルを組み合わせた特別プランや、宿泊とセットで楽しめるプランなど、多彩なクリスマス体験をご用意しております。赤・緑・ゴールドの王道カラーに、和紙提灯のやわらかな灯りを添えたツリーや装飾で館内を彩り、時間帯やシーンに合わせて“温もりあるひととき”を演出。

高層階から望む御堂筋のイルミネーションとともに、大切な人と過ごす“かけがえのない時間”を、心地よい空間とともに楽しみください。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ)」

高層階からの夜景を望む空間で、和のやさしさとフレンチの華やかさが調和するクリスマス限定コースをご提供。

大阪産をはじめとした関西の旬食材を取り入れ、前菜からデザートまで、見た目にも華やかでどこかホッとする味わいに仕上げました。料理に寄り添うソムリエ厳選のワインやシャンパーニュ、ノンアルコールペアリングもご用意。テーブルを彩る装花は、お食事の余韻とともにお持ち帰りいただける“クリスマスギフト”としてご用意しています。ディナーだけでなく、ランチタイムもクリスマスらしい彩りと温かみを感じるメニューをお楽しみください。

<クリスマスディナーコース>

【期間】2025 年 12 月 24 日(水)・25 日(木) の 2 日間

【時間】18:00／18:30／18:45／19:00

【料金】15,000 円 ※3 日前の 12 時迄の要予約



能勢おうはん玉子のフォワグラエッグとポワローのヴルーテ／カリフラワーのマリネを添えた淡路どりと林檎、ゴルゴンゾーラチーズのタブレ／オマール海老のポシェと蕪ムース リース仕立てのデコレーション／栗のポタージュスープ カカオ薫るカプチーノ／鯛と蟹、レンズ豆のマリアージュ“ガートルージュ”／なにわ黒牛のアンクルート オーナメントボールのグレック野菜添え／バイクドアラスカ 全 7 品
※プティフルはワゴンサービスで提供いたします。

<クリスマスのなにわ万華鏡ランチ>

【期間】2025 年 12 月 4 日(木)～25 日(木) の 22 日間

【時間】11:30～15:00 (L.O.14:00)

【料金】6,500 円 ※一日 10 食限定。3 日前迄の要予約。



栗のポタージュスープ カカオ薫るカプチーノ／タイのピスタチオバター焼き ヴェルデュレット・リゾットと共に夢シルクのキャラメリゼを添えて／淡路どりとトリュフ風味ポテトのクレープ包み 焼きリンゴ仕立てのヴルーテ／軽く炙ったマリネサーモン レモン風味のクリームを乗せて／河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパーニュ／淡路どりとフロマーージュのボローバン／夢シルクのブリオッシュ／トナカイマカロンを添えたパリブレストパフェ

※季節のドリンク 1 杯、コーヒーまたは紅茶（1 ポット）付き。

<クリスマスのシーズナルメニュー>

【期間】2025 年 12 月 4 日(木)～25 日(木) の 22 日間

【時間】11:30～15:00 (L.O.14:00)



淡路どりとトリュフ風味ポテトのクレープ包み 焼きリンゴ仕立て

ランチ&ディナー：3,000 円

淡路どりとトリュフ風味ポテトのハーモニーをクレープで包み、トップにリンゴのコンポートを貼り付け焼き上げました。仕上げにキャラメリゼした事で、更に複雑なテイストがお楽しみ頂けます。



鯛のピスタチオバター焼き ヴェルデュレット・リゾットと共に

ランチ&ディナー：3,000 円

香ばしくコクと薫りが楽しめるピスタチオバターをタイに乗せて焼き上げました。
貝の旨味が楽しめるグリーンリゾットをソース代わりにお召し上がりください。



ブッラータチーズを乗せた甲殻香るビスククリームパスタ

ランチ&ディナー：3,000 円

蟹と海老を加えたビスクに生パスタを絡めました。トッピングにバターのような風味とまろやかな甘みがとろける出すブッラータチーズをのせたクリスマス期間限定の Pasta 料理。

■ BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」

16 階に位置する BAR & LOUNGE「MIDO」では、御堂筋の夜景とともに楽しむ、クリスマス限定のデザート&カクテルプランをご用意。スイーツに寄り添う季節のカクテルには、スパークリングワインやクリスマスカラーを取り入れた特別な一杯も登場します。夜は大切な人とゆっくり過ごせる前菜&デザートセットのペアプラン、昼はカフェタイムにぴったりのデザートセットなど、時間帯やシーンに合わせた楽しみ方ができるのも魅力です。赤とゴールドのクリスマスカラーの装飾や、やわらかな灯りに包まれた空間で、“甘くて少し大人なクリスマス”をお楽しみください。

<Special プラン・MIDO Noel Duo2025>

【期間】2025 年 12 月 4 日(木)～25 日(木) の 22 日間

【時間】18:00～22:00 (L.O.21:30) ※90 分制

【内容/料金】おひとり様 6,500 円 ※3 日前の 12 時迄の要予約



◆前菜プレート

河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパーニュ 夢シルクのブリオッシュと共に/
淡路どりとフロマージュのボローバン/軽く炙ったマリネサーモン レモン風味
のクリームを乗せて/カマンベールチーズ 生ハムのチップス添え

◆トナカイマカロンを添えたパリブレストパフェ&クリスマスカクテルセット

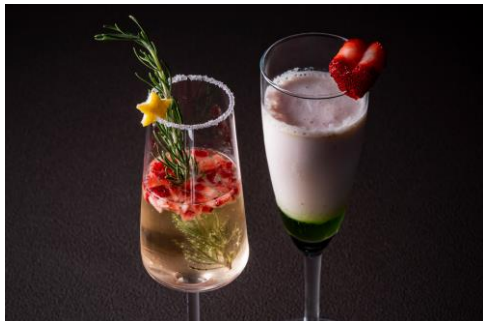
※前菜プレートは 2 名様でシェアしていただきます。

<クリスマスカクテル>

【期間】2025 年 12 月 4 日(木)～25 日(木) の 22 日間

【時間】 14:00～22:00 (L.O.21:30) ※金曜日・土曜日のみ 14:00～23:00 (L.O.22:30) ※90 分制

【内容／料金】



左：キップイス

1,800 円 (カクテル・モクテル)

ライチの爽やかな甘みとイチゴの酸味が調和した、スパークリングカクテル。ローズマリーの香りをアクセントに、サンタクロースの故郷・フィンランドの乾杯の言葉「Kippis (キップイス)」に想いを込めた一杯。

右：ロゼ エ ヴェール

1,800 円 (カクテル・モクテル)

吉野物語 苺リキュールと新鮮なミルクで仕上げた、苺ミルクのような優しい味わいのカクテル。抹茶リキュールを加えることで、クリスマスカラーを演出。ハート型の苺を添えて、見た目にも華やかにお楽しみいただけます。

<クリスマスデザート>

【期間】2025 年 12 月 4 日(木)～25 日(木) の 22 日間

【時間】 14:00～22:00 (L.O.21:00) ※金曜日・土曜日のみ 14:00～23:00 (L.O.21:00) ※90 分制

【内容／料金】

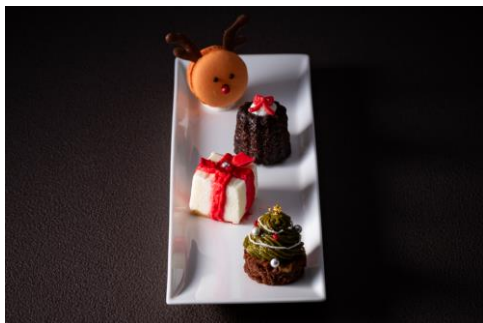


トナカイマカロンを添えたパリブレストパフェと

クリスマスカクテルの Special デザートセット

3,200 円

クリスマス仕様にアレンジしたパリブレストのパフェに、香り華やぐカクテルを添えた、クリスマス限定のスペシャルセット。



クリスマスのプティフル

単品：1,400 円 ドリンクセット：2,000 円

トナカイやツリー、プレゼント BOX など、遊び心あふれるひと口サイズのクリスマススイーツプレート。



MIDO RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」

座席/101 席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ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。御堂筋に面した大きな窓から明るい日差しが差し込み、夜には大阪の街の夜景もお愉しみいただける開放的な空間で、料理長渾身のお料理をお愉しみください。



BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」

座席/30 席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ大阪エクセルホテル東急の 16 階にある BAR & LOUNGE。西へ全面にとった窓からは、六甲山に沈む夕日や大阪の夜景が一望できます。水都大阪をイメージした水盤、職人技が光る天満切子の照明が織りなすドラマチックな空間で至極の一杯をお愉しみください。

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/135166/index.html>

【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）

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 大阪市中央区久太郎町 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）・宮垣（みやがき）

電話：06-6252-1119（直通）／FAX：06-6252-3109

メールアドレス：a.suenaga@tokyuhotels.co.jp