

新春を祝う豪華パフォーマンス & 特別メニュー 「ニューイヤーbuffet」開催！ 1/1 限定イベント！「マグロ解体ショー」登場

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンに最も近いオフィシャルホテル「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」(大阪市此花区、総支配人 大賀 兆)の 3F ブッフェダイニング「アーカラ」では、2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 1 月 22 日(木)の期間、ディナータイムにて「ニューイヤーbuffet」を開催いたします。



ホテル公式ホームページはこちら: <https://parkfront-hotel.com/news/194310>

毎年ご好評をいただいている季節限定buffet。今回は年末年始ならではの華やかな料理とお正月のおせち料理に加え、1 月 1 日限定で「マグロ解体ショー」を実施いたします。ご家族やご友人、大切な方とともに、一年の締めくくりから新春のお祝いまで、特別なひとときをお過ごしいただけます。

本buffetでは、ライブキッチンでご用意する国産牛のビーフステーキをはじめ、注文を受けてからご用意する揚げたての天婦羅や目の前で一貫ずつ握るお寿司、冬にぴったりの牛肉の赤ワイン煮込みとマッシュポテト、旨味たっぷりのシーフードのレモン鍋など、多彩な料理をご堪能いただけます。

さらに 1 月 1 日限定イベント「マグロ解体ショー」では、大阪で人気の「鮪の達人」をお招きし、新鮮な約 40kg の本マグロを豪快に解体。重さ約 40kg のマグロを目の前でさばくダイナミックなパフォーマンスは必見です。解体したばかりのマグロはその場でお寿司にしてご提供。迫力満点のショーと、とれたての鮮度をご体感いただけます。

さらに、12 月 31 日(水)～1 月 4 日(日)の期間は特別メニューをご提供。贅沢な味わいの中トロの握り、華やかなミニいくら丼、そして冬に嬉しい温かい蟹肉入りフカヒレラーメンが登場。年末年始にふさわしい贅沢な味覚を存分にお楽しみください。

また、12 月 31 日には年越しそばを、1 月 1 日～4 日にはお雑煮・数の子・黒豆など、日本のお正月に欠かせないお

せち料理をご提供。年末年始の雰囲気をお料理からもお楽しみいただけます。

ご家族でのお正月レジャーの締めくくりに、カップルの特別なディナーに、またご友人同士での新年会にも最適。新年を華やかに彩る「ニューイヤーbuffet」を、この機会にぜひご体験ください。

<「ニューイヤーbuffet」概要>

【期間】2025 年 12 月 26 日(金)～1 月 22 日(木)

【時間】17:30～21:30 (最終入店 21:00)

※12/31 は 16:30～21:00 (最終入店 20:30)にて営業いたします。

※1/1,1/2 は《2 部制》にて営業いたします。

《1 部》17:00～19:00 (最終入店 18:30)、《2 部》19:30～21:30 (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」

【料金】(消費税・サービス料込)

	12/26～30	12/31,1/2～4	1/1	1/5～1/22
大人(13 歳以上)	6,000 円	7,500 円	8,000 円	6,000 円
小学生(6～12 歳)	3,200 円	3,600 円	3,800 円	3,200 円
幼児(4～5 歳)	2,000 円	2,400 円	2,500 円	2,000 円
3 歳以下	無料	無料	無料	無料

※お得なフリーフロプラン 2,500 円(90 分制)

【開催イベント】

12 月 31 日:「年越しそば」の提供

1 月 1 日:「マグロ解体ショー」

1 月 1 日～4 日:「中トロの握り」「ミニいくら丼」「蟹肉入りフカヒレラーメン」「お雑煮」「数の子」「黒豆」の提供

<1/1 限定！マグロ解体ショー！>



日本の伝統と職人技が織りなす「マグロ解体ショー」を目の前で体感。大阪で人気の「鮪の達人」をお招きし、豪快なマグロ解体パフォーマンスを披露いたします。

見どころ

- ・重さ約 40kg キロの巨大マグロをダイナミックに解体
- ・鮮度抜群のマグロをその場でお寿司としてご提供
- ・迫力満点のパフォーマンスを間近で体感

※ショーは 1/1《1 部》17:30～、《2 部》20:00～スタートいたします。

※お席には限りがございますので、お早めのご予約をおすすめいたします。

※本イベントは 1/1 限定となっており 1/2～4 の実施はございません。1/2～4 はマグロの握り寿司のみご提供いたします。

【buffetメニュー一例】

国産牛のビーフステーキ/天婦羅(海老・烏賊・さつま芋・蓮根・しし唐) /お寿司(鮪・サーモン・海老・烏賊・玉子) /
牛の赤ワイン煮込み/豚肉と豆の煮込み/シーフードのレモン鍋/蟹グラタン/ピザ カプリチオーザ
蟹とりんご・セロリのサラダ/生春巻き/サーモンのタルタル/鮪のエスニック風
ロールケーキショコラ/プロフィットロール/アップルパイ/フランボワーズムース/花のベリーヌ など



▲国産牛のビーフステーキ



▲1/1 限定 マグロ解体ショー



▲中トロの握り



▲ミニいくら丼



▲蟹肉入りフカヒレラーメン



▲デザート各種

※表示料金にはサービス料及び税金が含まれております

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※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。

※写真はすべてイメージです。



buffeダイニング「アーカラ」

ハワイをテーマにしたレストラン。

開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。

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)



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、

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:109 台(ホテル 1・2 階)

ホテル公式ホームページはこちら: <https://parkfront-hotel.com/news/194310>



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 & © 2025 Universal Studios. All rights reserved. CR25-4427

《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>