

2026年2月18日

大阪エクセルホテル東急

大阪エクセルホテル東急で、河南町が育んだ大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」と桜色に染まる春。料理長が厳選した新鮮ないちごを味わう、華やかなアフタヌーンティー＆限定メニューが3月6日より登場！



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/138536/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）では、17階 RESTAURANT「PICNIKA（ピクニカ）」、16階 BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」にて2026年3月6日（金）から4月30日（木）までの期間、いちごと桜のシーズナルメニューを提供いたします。

■大阪・河南町から届く、こだわりの一粒 — 株式会社 KANSO テクノス河南いちご農場の「紅ほっぺ」

今回のメニューで主役になるのは、大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」。料理長・宮本英幸は実際に株式会社 KANSO テクノス河南いちご農場を訪れ、畑の空気を感じながら、生産者の声を聞いてきました。農場では、**生物農薬を積極的に取り入れ、化学農薬の使用回数を減らした、安心・安全な栽培方法が実践**されています。こうして丁寧に育てられた「紅ほっぺ」は、しっかりと甘みと程よい酸味のバランスが良く、果実感のある味わいが魅力です。本シーズンのメニューでは、その特長を活かしたコース料理やデザートなど、様々なメニューでご提供いたします。**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」は全国のホテルでは唯一、大阪エクセルホテル東急のみでお取り扱いしております。**



■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」×桜のアフタヌーンティー

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、期間限定で新たに、アフタヌーンティーの提供を開始いたします。**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」**を主役に、桜の香りをまとわせた、心華やぐ春のアフタヌーンティーをご用意しました。乾杯用ドリンクには、**大阪の地酒「かたの桜」**といちごを合わせたオリジナルドリンク「Sakura Honoka」をご提供。アルコール・ノンアルコールからお選びいただけます。スイーツには、桜のバタークリームをサンドした「桜マカロン」や、いちご風味のホワイトチョコでデコレーションした「いちごのカヌレ」など見た目にもかわいらしいラインナップが揃います。また、1粒35g以上の特大サイズを誇る**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」**の「**プレミアムイチゴ**」は、そのままフレッシュでご提供いたします。セイボリーには、**大阪市西区のパン専門店「三景屋」**の食パンを使用したフレンチトーストをはじめ、「桜のスコーン」と「いちごのチョコチップスコーン」など、甘さと塩味のバランスをお楽しみいただけます。



■ Sakura Honoka（カクテル／モクテル）



■ スタンド上段（スイーツ）



■ スタンド下段（セイボリー）

メインのパフェは、大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」を贅沢に使用し、いちごのレアチーズ、桜のジュレ、桜のアイスを重ねた春限定の一品。紅茶は、**大阪の紅茶専門店「amsu tea」**の茶葉を使用し、スリランカ産を中心とした6種類を好きなだけお楽しみいただけます。大阪の食材と春の彩りが織りなす、今だけのアフタヌーンティーをぜひご体験ください。



■ プレート（セイボリー）



■ 「紅ほっぺ」と桜のパフェ



■ 紅茶（amsu tea）

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」いちご&桜のアフタヌーンティー概要

【期間】2026年3月6日(金)から4月30日(木)

【時間】13:00～15:00 (L.O.14:30)

【料金】1名様 5,300円

【メニュー】

- ・ドリンク : Sakura Honoka（カクテル／モクテル）
- ・スイーツ : 桜のマカロン／いちごのパート・ド・ブリュイ／桜のフィナンシェ／いちごのカヌレ／「紅ほっぺ」プレミアムイチゴ
- ・セイボリー : 「紅ほっぺ」でドレスアップしたフレンチトースト／「紅ほっぺ」とモツアレラチーズのカブレーゼ／ミモレットチーズとサラミ／桜のスコーンとい



- ちごのチョコチップスコーン クロテッドクリームと「紅ほっぺ」のコンフィチュール添え／フライドポテト
 ・パフェ：「紅ほっぺ」と桜のパフェ
 ・ドリンク：紅茶 6 種（ロイヤルミルク／イングリッシュブレックファースト／ハニールージュ／フレッシュベリー／ショコラベリー／スウィートルビー）／コーヒー／カเฟラテ

※2日前 10時迄の要予約

※1日10食限定

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」桜といちごが奏でる、華やかな春の味わい

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、「いちごと桜」をテーマに、春の訪れを感じるメニューをご用意しました。桜海老や筍、ホワイトアスパラガスなど、旬の食材に桜の香りを重ね、素材の旨みを引き立てた料理に仕上げています。やわらかな彩りとともに広がる春の味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」桜メニュー概要

【期間】2026年3月6日(金)から4月30日(木)

【時間】ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) ディナー 18:00～21:00 (L.O.20:00)

【内容/料金】



ビーフハンバーグステーキ ベアルネーズソース

ランチ&ディナー：3,200円

ジューシーなビーフハンバーグと、能勢おうはん玉子で仕立てた、濃厚でキレのあるベアルネーズソースを合わせました。ホワイトアスパラガスとともににお楽しみください。



桜海老風味の鯛のポワレ ブールノワゼットソース

ランチ&ディナー：3,200円

桜海老を練り込んだバターを鯛にのせ、香ばしく焼き上げました。ホタルイカ、ホワイトアスパラガス、グリーンピースとともに、旬の味わいをお楽しみください。



～桜のタリアテッレ～ ハマグリと蕪のレモンクリームパスタ

ランチ&ディナー：2,800円

桜風味の生パスタに、旬のハマグリと蕪のやさしい甘み、キレのあるレモンの酸味を合わせたクリームソースをしっかりと絡めました。春らしい彩りと味わいを楽しめる一皿です。



桜のディナーコース

10,000 円 ※3日前迄の要予約

桜のマカロン／「紅ほっぺ」とグリーンピースのムースでデコレーションした淡路どりと海老のコンソメジュレ／ホタルイカと筍のリゾット ミモレットチーズと共に／ホワイトアスパラガスのポタージュスープ／桜海老のガレットを添えた鯛と蕪のア・ラ・ナージュ／牛肉、よろしい茸、フォアグラの桜薫るパテショーラン玉子のベアルネーズソース／「紅ほっぺ」と桜のパフェ

全 7 品

■ BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」いちごと桜を楽しむシーズナルカクテル&デザート

BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、春らしいパステルカラーの 2 種類のカクテルをご用意。「Sakura Honoka」は、**大阪の地酒「かたの桜」といちご**を使ったかわいらしいカクテル。「Pastel Harmony」は、フレッシュキウイと柚子が薫る爽やかな一杯です。デザートには、**大阪産（もん）いちご「紅ほっぺ」**を主役にしたいちごと桜のパフェをご用意。いちごのレアチーズ、桜ジュレ、桜アイスクリームを重ねた、贅沢なデザートセットをお楽しみいただけます。

■ BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」桜メニュー概要

【期間】2026年3月6日(金)から4月30日(木)

【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)

【内容／料金】



Sakura Honoka

1,800 円（カクテル・モクテル）

大阪の地酒「かたの桜」に桜リキュールと赤ワインを合わせた、和と洋が調和する春の訪れを感じられるカクテル。いちごのやさしい甘酸っぱさと、桜色に思わずきゅんとする一杯。



Pastel Harmony

1,800 円（カクテル・モクテル）

ソーダで軽やかに仕上げた、フレッシュキウイと柚子リキュールの爽やかなカクテル。黄と緑のパステルカラーが新緑の季節をやさしく彩ります。



「紅ほっぺ」と桜のパフェ&桜カクテルの Special デザートセット

3,200 円

大阪の地酒「かたの桜」を使った、和と洋が調和する桜色の春カクテルと、ほっぺが落ちるほど甘酸っぱい大阪産（もん）いちご「紅ほっぺ」を味わう贅沢パフェ。いちごと桜が織りなす、心ときめく春のスペシャルセットをお楽しみください。



桜のフティフル

単品：1,000 円 ドリンクセット：1,600 円

桜といちごを楽しむ、春色のひとくちスイーツ。



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。

【大阪産(もん)】

大阪産(もん)とは、大阪府域で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物と、
それらを原材料として使用した加工食品のことです。今回のメニューでは、大阪産(もん)の
「紅ほっぺ」「能勢おうはん玉子」「よろしい菖」の食材を使用いたします。大阪エクセル
ホテル東急では、今後も大阪産（もん）食材を使用した企画を通じて大阪府が取り組
む地産地消の推進、地元の特産品の PR に貢献するとともに、流通コストの削減による
CO2 削減等の環境問題などに寄与してまいります。



※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 歳未満のお客様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。

【ご予約・お問い合わせ】

MIDO RESTAURANT 「PIC \oplus 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