

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（大阪市中心区久太郎町、総支配人：後藤 裕祐）では、17 階 RESTAURANT「PIC◎NIKA（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ン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、しっかりとした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・フリュイ／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」とモッツアレラチーズのカプレーゼ／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／カフェラテ

※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) デイナー 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能勢おうはん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ンカクテル&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。



桜のプティフル

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」「よろしい茸」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@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) ・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