

2026年4月15日
大阪エクセルホテル東急

初夏のテーマは「緑」。大阪エクセルホテル東急、スパイス香る「仔羊のグリル」などハーブとスパイスが弾ける“緑彩”の新メニューを発表！



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/140936/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪府中央区久太郎町、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 5 月 1 日（金）から 6 月 30 日（火）までの期間、初夏のシーズナルメニューを提供いたします。

陽射しに夏の気配が感じられるこの季節、「緑彩の香り」をテーマに、香り味わいが広がる初夏のひとときをお届けします。ハーブとスパイスの豊かな香りが重なる一品一品で、夏のはじまりをぜひご体感ください。

■おおさかテロワール — 土地の恵みと文化を味わう、ピクニカの一品

RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」が提案するのは、「おおさかテロワール」。「テロワール（Terroir）」とはフランス語で「土地」を意味し、気候や風土、文化、そして作り手の哲学までを含めた“その土地ならではの個性”を表す言葉です。「おおさかテロワール」は、土地の記憶と未来をつなぐ食のストーリー。大阪・関西の食材が持つ風味や個性、土地に根ざした文化や人とのつながりを、フレンチの感性で新たな魅力として表現します。料理長・宮本の“温故知新”が息づく、ピクニカならではの一品をお楽しみください。

■RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」ハーブとスパイスが弾ける、夏のはじまり

RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」では、今回のメニューに「仔羊のグリルとスパイスシートブレ グリーンマスタードソース」、「“ブツラータチーズと楽しむ”タコとズッキーニのジェノベーゼパスタ」など、グリーンソースが鮮やかな料理を取り揃えま

した。ハーブやスパイスをアクセントに、夏のはじまりを感じさせる力強い味わいに仕上げています。ディナータイムには、枝豆やクレソン、ズッキーニなど旬の緑野菜に、「能勢おうはん玉子」や「なにわ黒牛」といった大阪産(もん)食材を組み合わせた初夏のコースをご提供。彩り豊かな一皿一皿に、香りと味わいが重なり合う、やさしくも奥行きのある構成に仕上げました。「おおさかテロワール」の想いととも、その魅力をご堪能ください。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ)」初夏メニュー概要

【期間】2026年5月1日(金)から6月30日(火)

【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】



仔羊のグリルとスパイシータブレ グリーンマスタードソース

ランチ&ディナー：3,000円

赤身と脂肪のバランスがよく、食べやすいラムチョップを香ばしくグリルに。爽やかな酸味にスパイスとハーブの香りを効かせたクスクスを合わせ、グリーンマスタードのソースを添えて仕上げました。



穴子とピペラードのガトー仕立て

ランチ&ディナー：3,000円

スパイシーな野菜のトマト煮込みに蒸し穴子を巻き付け、美しいガトー仕立てに。能勢おうはんの半熟玉子と生ハムチップスとともに楽しみください。フランスとスペインにまたがるバスク地方の郷土料理「ピペラード」をベースにアレンジした一皿。



“ブッラータチーズと楽しむ”タコとズッキーニのジェノベーゼパスタ

ランチ&ディナー：2,900円

柔らかく煮たタコに、ズッキーニやポテト、トマトを合わせ、フレッシュな風味が引き立つジェノベーゼソースで仕上げた、初夏を彩るパスタ料理。バターのようなコクとまろやかな甘みがとろけるブッラータチーズとともに楽しみください。



初夏のディナーコース

10,000円 ※3日前迄の要予約

能勢おうはん玉子のピペラード/タコとポテトのタブレ グリーンマスタードと共に/枝豆とクレソンのヴィシソワーズ 枝豆のサブレを添えて/穴子とホタテ貝のトルネード 甲殻薫るクリームソース/なにわ黒牛のヴィエノワーズ グレック野菜とベリーソースと共に/メロンパフェ

全6品

■BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」メロンが彩る初夏のシーズンカクテル&デザート

BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、みずみずしいメロンを使用した爽やかで夏らしい 2 種類のカクテルをご用意。「Melon Mimosa」は、オレンジとスパークリングワインにメロンを合わせた、軽やかな味わいの一杯。「Melon Colada」は、トロピカルな味わいにメロンの香りが重なる、夏の訪れを感じられるカクテルです。デザートには、メロンのソルベにヨーグルトのクリームシャンティを重ね、メロンをふんだんに使用した期間限定のパフェをご用意。メロンのカクテルとともに、初夏のひとときをお楽しみください。

■ BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」初夏メニュー概要

【期間】2026年5月1日(金)から6月30日(火)

【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】



Melon Mimosa

1,800 円 (カクテル・モクテル)

オレンジジュースとスパークリングワインで知られるミモザをベースに、メロンリキュールとフレッシュタイムを加えたアレンジカクテル。丸くり抜いたメロンを浮かべた、爽やかな一杯。



Melon Colada

1,800 円 (カクテル・モクテル)

ココナッツとパイナップルのトロピカルな味わいが特徴のピニャコラーダをベースに、メロンリキュールを加えました。一足早く、夏の訪れを感じられる一杯。



メロンパフェ&メロンカクテルの Special デザートセット

3,200 円

メロンソルベにキルシュ風味のグリオットとヨーグルトのシャンティを重ね、メロンをふんだんに使用したパフェと、オレンジジュースとスパークリングワインにメロンを合わせたカクテル。みずみずしい味わいを楽しむ、初夏にぴったりのスペシャルセット。



初夏のプチフル

単品：1,250 円 ドリンクセット：1,850 円

爽やかな緑に包まれた、メロン香る初夏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。「おおさかテロワール」をテーマに、大阪の風土が育む食材や文化、人の手仕事を一皿に込め、フレンチの感性で新たな魅力として表現。ここでしか味わえない“大阪の今”を、ぜひご体感ください。



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楽しみください。

【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「能勢おうはん玉子」「なにわ黒牛」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。

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/140936/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