

シャインマスカットが「軍艦」や「かき揚げ」に！？ 大阪・南河内産シャインマスカットを贅沢に味わう 「シャインマスカットbuffet 2026」開催！

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 安井 浩司)の3F プbuffetダイニング「アーカラ」では、2026年8月7日(金)～9月10日(木)の期間、ディナータイムで、「シャインマスカット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/247988>

2024年、2025年に開催し、多くのお客様からご好評をいただいた「シャインマスカットbuffet」が、さらに魅力を増して今年も登場。今回は、大阪・羽曳野市を中心とした、南河内産のシャインマスカットを使用し、約30種類のシャインマスカットメニューが登場します。みずみずしい甘みを活かした料理やスイーツをバラエティ豊かにご用意いたします。

使用する大阪・南河内産のシャインマスカットは、噛んだ瞬間に“パリッ”と弾ける食感と、口いっぱい広がる濃厚な甘みの特徴。みずみずしい果汁と芳醇な香りを楽しめる、旬ならではの贅沢な味わいをご堪能いただけます。

デザートコーナーには「シャインマスカットのショートケーキ」や「シャインマスカットのムース」、「シャインマスカットのフルーツグラタン」など、旬の味わいを楽しめるスイーツが並びます。中でもおすすめは、お客様の目の前でカットしてご提供する「シャインマスカットのテリーヌ」。シャインマスカットを粒ごと閉じ込めた、見た目にも華やかな一品です。

本buffetでは、ライブキッチンにてご注文を受けてからカットする「国産牛のローストビーフ」をご用意。香ばしく焼き上げた表面と、しっとり柔らかな肉の旨みをご堪能いただけます。また揚げたての「シャインマスカットのかき揚げ」や「シャインマスカットの軍艦」などの握り寿司をご提供いたします。

さらに、「シャインマスカットのカプレーゼ」や「マリネサーモンとシャインマスカット マイクロリーフ添え」など、シャインマスカットの甘みと塩味を組み合わせた彩り豊かな料理をご用意しております。

ご家族三世代でのお食事や夏休みのお出かけ、女子会やカップルでのディナーにもおすすめの「シャインマスカットbuffet 2026」。夏の暑さを忘れさせる、みずみずしい旬の果実とともに、特別なディナータイムをお楽しみください。



▲シャインマスカットのテリーヌ



▲シャインマスカットのムース



▲国産牛のローストビーフ



▲シャインマスカットの軍艦、シャインマスカットの天婦羅やかき揚げ



▲シャインマスカットのカプレーゼ



▲マリネサーモンとシャインマスカット マイクロリーフ添え

<「シャインマスカットbuffet」概要>

【期間】2026年8月7日(金)～9月10日(木)

【時間】17:30～21:30(最終入店 21:00)

【会場】ホテル3階 buffetダイニング「アーカラ」

【ご予約・お問い合わせ】 TEL:06-6460-0072(直通) WEB:<https://parkfront-hotel.com/restaurant/>

【料金】(消費税・サービス料込)

	8/7～8/16	8/17～9/10
大人(13歳以上)	8,000円	7,000円
小学生(6～12歳)	3,700円	3,500円
幼児(4～5歳)	2,500円	2,300円
3歳以下	無料	無料

※お得なフリープラン(90分制) 2,500円もございます。

【ブッフェメニュー一例】

●デザート●

シャインマスカットのテリーヌ/シャインマスカットのショートケーキ/シャインマスカットのムース
シャインマスカットのサンドウィッチ/シャインマスカットのミニタルト/シャインマスカットとワインゼリー
シャインマスカットのフルーツグラタン/レアチーズケーキ シャインマスカット添え
シャインマスカットとヨーグルトのヴェリーヌ/シャインマスカットのミニ大福/シャインマスカットのエクレア
シャインマスカットとホワイトチョコのパウンドケーキ/シャインマスカットとグレープフルーツのスムージー
シャインマスカット飴/シャインマスカットとラムネのエスプーマ

●温製料理&お寿司●

国産牛のローストビーフ/天婦羅(シャインマスカットのかき揚げ・海老・ヤングコーン・かぼちゃ)
お寿司/シャインマスカットの軍艦/シャインマスカットチキン/ポークグリル シャインマスカットのソース
スズキのソテー 貝だしの入ったシャインマスカットのクリームソース/豚の角煮 蒸しパンを添えて
海老マヨネーズ シャインマスカット添え/糯米肉丸(肉団子のもち米蒸し) /ビーフガーリックピラフ
スパゲティーナポリタンソース/シャインマスカットと生ハムのピザ/夏野菜ピザ/カレードリア/グラタン/ライスコロッケ

●前菜&サラダ●

シャインマスカットのカプレーゼ/マリネサーモンとシャインマスカット マイクロリーフ添え
シャインマスカットと生ハムと夏野菜のサラダ/海老とシャインマスカット 生姜風味のヨーグルトマリネ
シャインマスカットとクリームチーズ レーズンナッツと共に/魚介のマリネスモークサーモンと鯖のリエット
茄子の洋風マリネ アンチョビと大蒜風味/鰹のエスカベッシュ 黒酢玉ねぎ風味/レモン風味のトマトマリネ
グリーンピースととうもろこしのサラダ/シャインマスカットのカップサラダ
白いカレー シャインマスカット添え/塩ラーメン/マラータンメン/じゃが芋の冷製スープ など

【ご宿泊プランについて】

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、ブッフェダイニング「アーカラ」のディナー付きご宿泊プランをご用意しております。

<https://parkfront-hotel.com/news/247988>

※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。



ブッフェダイニング「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。ホテル全館でアメリカのエンターテインメントシーン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)



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 & © 2026 Universal Studios. All rights reserved. CR26-2516

《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:石丸・稲塚まで

TEL(06)6460-0109 FAX(06)6460-0113

e-mail:s.ishimaru@tpfh.co.jp

URL : <https://parkfront-hotel.com>