

2026年6月24日

大阪エクセルホテル東急

パノラマ夜景に酔いしれる夏の夜。<sup>みささきうなぎ</sup>美陵鰻のキッシュや牛肉トマトファルシーなど、心躍るディナーコースが登場！  
大阪エクセルホテル東急がお届けする、夏野菜と大阪産食材の夏限定メニューが7月1日より販売開始。



詳細・ご予約はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/143450/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）」にて2026年7月1日（水）から8月31日（月）までの期間、夏のシーズンメニューを提供いたします。

降り注ぐ陽射しがまぶしい夏。「陽光に育まれた夏の恵み」をテーマに、みずみずしい夏野菜やトマト、スイカなど、季節の食材を取り入れたシーズンメニューをご用意しました。旬の味覚と鮮やかな彩りが織りなす一皿一皿で、夏ならではの味わいをお楽しみいただけます。

今回のメニューでは、「ソイミートのマリネをトッピングしたスイカ風味のガスパチョ冷製カッペリーニ」、「美陵鰻のパートフィロ包み スパイシーなトマトリゾットとともに」など、旬の恵みを取り入れたメニューが、夏らしい彩りを添えます。さらに7月限定で「雲丹と半熟卵を乗せたクリームパスタ」も登場。雲丹の濃厚な旨みとクリーミーなソースが織りなす、旨みあふれる豪快な一皿をお楽しみください。

ディナータイムには、トマトやとうもろこし、万願寺唐辛子などの夏野菜と、「美陵鰻」「能勢おうはんのたまご」といった大阪産（もん）食材を組み合わせた夏限定のコースをご用意。記念日や特別な日のご利用にもふさわしい、上質なディナーをご堪能ください。大阪の夜景を望む空間で、夏の味覚から夜空をイメージしたデザートまで、季節の移ろいを感じるひとときをお届けします。

## ■夏のディナーコース メニュー詳細



温前菜

### 【温前菜】美陵鰻とリゾットの米粉キッシュ

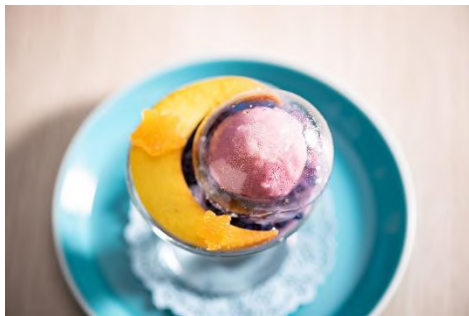
大阪産米、大阪産（もん）の美陵鰻、能勢おうはんのたまごを使用し、米粉で仕立てたキッシュです。鰻とリゾットの旨みを重ね、山椒やハーブの香りをアクセントに加えました。米粉ならではの軽やかな食感とともに楽しみください。

### 【メイン】牛肉とフォアグラのトマトファルシー シャルキュトリーソース

香ばしく焼き上げ、甘みを引き出したトマトの器に、ジューシーかつスパイシーな牛肉とフォアグラのファルスを詰めました。白ワインとピクルス、マスタードで仕上げた爽やかな酸味のソースとともに楽しみいただく一皿です。



肉料理



デザート

### 【デザート】ブドウのパフェ ～YOZORA～

巨峰シャーベットやレッドシードレスを使用した、夏限定のブドウパフェ。バタフライピーの鮮やかな青色を夜空に見立て、月のクッキーやきらめく飴細工を添えました。夏の夜空を閉じ込めたような幻想的な一品を、高層階から望む夜景とともにぜひ楽しみください。



冷前菜：とうもろこしのグジェール



スープ：スイカ風味のガスパチョ



魚料理：鮎と万願寺唐辛子のトルネード

コースは冷前菜からデザートまで全6品で構成。旬の食材を取り入れた多彩な料理をお楽しみいただけます。

## ■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」夏メニュー概要

【期間】2026年7月1日(水)から8月31日(月)

【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】



### 仔羊のロースト ピペラード添え

ランチ&ディナー：3,200 円

柔らかくジューシーな仔羊に、ピペラードの爽やかな酸味と野菜の甘みが調和した一皿。重たさを感じさせず、最後までさっぱりとお楽しみいただけます。



### 美陵鰻のパートフィロ包み スパイシーなトマトリゾットとともに

ランチ&ディナー：3,200 円

あっさりとした味わいながら、身が分厚くしっかりとした食感が特徴の、大阪・藤井寺市でオーガニック養殖された美陵鰻を使用。ハーブと合わせてパートフィロで包み、香ばしく焼き上げました。スパイシーなリゾットとのハーモニーをお楽しみください。



### ソイミートのマリネをトッピングしたスイカ風味のガスパチョ

#### 冷製カッペリーニ

ランチ&ディナー：2,700 円

カッペリーニにスイカを加えた爽やかな甘みのガスパチョを合わせ、ソイミートのマリネをトッピングした冷製パスタ。お好みでハラペーニョソースを加えながら、程よい辛味と味の変化を楽しめる一皿です。



### 雲丹と半熟卵を乗せたクリームパスタ

ランチ&ディナー：3,000 円 ※7 月限定

雲丹を加えた濃厚なクリームソースをたっぷり絡めたパスタ。半熟に仕立てた能勢おうはんのたまごと雲丹を大胆にトッピングし、旨みあふれる豪快な一皿に仕上げました。“雲丹×卵×チーズ”が生み出す雲丹のカルボナーラ=ウニボナーラ!



### 夏のディナーコース

10,000 円 ※3 日前迄の要予約

大阪産(もん)、関西の食材を使い、シェフが織りなす季節を感じる絶品ディナーコース。記念日や特別な日はもちろん、いつもより少し贅沢な夜を過ごしたいときにも、さまざまなシーンでご利用いただけます。

※「ブドウのパフェ ~YOZORA~」は 8 月 3 日までの提供です。8 月 4 日以降は別内容のデザートをご提供いたします。

※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。

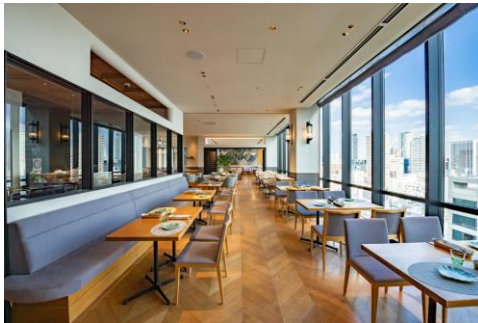
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※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。

## 【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「能勢おうはんのたまご」「美陵鰻」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。



### 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。

詳細・ご予約はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/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