

2026 年 8 月 25 日
大阪エクセルホテル東急

カタシモワイナリーと大阪(もん)食材が織りなす「旨^{ウマ}リアージュ」。
たこちゃんや新感覚ベジラーメンパスタを楽しむディナーフェアが大阪エクセルホテル東急にてスタート



詳細・ご予約はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/145300/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、2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 15 日（木）までの期間、17 階 RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」にてドリンクと料理を楽しむディナーフェア第一弾「大阪産(もん)旨^{ウマ}リアージュ」を開催いたします。

第一弾となる今回は、大阪・柏原市の「カタシモワイナリー」のワインを 3 種類と、大阪産(もん)食材を使用した 3 種のパスタをご用意。それぞれの個性を引き立てるおすすめのペアリングをご提案し、ワインと料理が織りなす食のハーモニーをお楽しみいただけます。

■大阪・柏原で 100 年以上続く「カタシモワイナリー」



大阪府柏原市にある、西日本で現存する最古のワイナリー「カタシモワイナリー」。明治初期、ぶどう栽培に適した大阪平野の堅下（かたしも）の地を開墾し、大正元年からワイン醸造を行っています。創業当時から受け継がれる「質の高いワイン造り」への情熱と伝統を大切にしながら、現在も日々研鑽を重ね、大阪の風土を生かしたワインを造り続けています。

■料理とのマリアージュを楽しむ 3 種類のワイン

《たこシャン（スパークリング）》

「たこ焼きにも合う”シャンパン”」をコンセプトに誕生した、カタシモワイナリーを代表するスパークリングワイン。瓶内発酵によるきめ細やかな泡立ちと、白い花を思わせる爽やかな香り、ほどよいコクが特徴。たこ焼きはもちろん、幅広い料理と調和する、懐の深い味わいが魅力の一本です。

《キングセルビー 柏原醸造ワイン 白（辛口）》

シャルドネ種と甲州種をブレンドし、ほんのりと木樽で熟成させた辛口の白ワイン。海外品種のシャルドネと日本固有品種の甲州、それぞれの魅力を生かした一本です。シャルドネの華やかな香りと甲州のやわらかな味わいが調和し、すっきりとした飲み口が特徴。パスタをはじめ、野菜料理などとも相性が良く、料理の味わいを引き立てます。

《キングセルビー 柏原醸造ワイン 赤（辛口）》

メルロとマスカット・ベリーA を主体にブレンドし、ほんのりと木樽で熟成させた辛口の赤ワイン。なめらかな口当たりと豊かな果実味、ほどよい熟成感が調和した奥行きのある味わいが特徴です。肉料理や発酵調味料を使った料理とも相性が良く、料理の旨みを引き立てます。



たこシャン（スパークリング）



キングセルビー 柏原醸造ワイン 白（辛口）



キングセルビー 柏原醸造ワイン 赤（辛口）

■大阪産(もん)の食材を使用した 3 種のパスタ

今回のフェアでは、大阪産(もん)の食材をふんだんに取り入れた 3 種類のオリジナルパスタメニューをご用意しました。なかでも注目は、「生パスタのベジラーメン ～大阪万華鏡～」。ラーメンのエッセンスを生パスタで表現した新感覚の一皿で、植物性の食材のみで仕上げています。ホテルのコンセプト「大阪万華鏡」の世界観を表現した盛り付けで、華やかな見た目と、野菜本来の旨みを楽しめるヘルシーなパスタは、ベジタリアンの方はもちろん、幅広いお客様におすすめの一品。また、大阪が誇る純粋黒毛和牛「なにわ黒牛」を使用したボロネーゼパスタや、「犬鳴ポーク」で作ったパンチェッタと「能勢おうはんのたまご」をあわせたかぼちゃのカルボナーラなど、大阪産(もん)食材の魅力を引き出した味わい豊かなパスタをお楽しみいただけます。今回の企画では、それぞれの料理の味わいに合わせて、カタシモワイナリーのスパークリングワイン・白ワイン・赤ワインとのおすすめペアリングをご提案。ワインと料理が互いの魅力を引き立て合う「^マリアージュ」を通じて、大阪ならではの味わいをお楽しみいただけます。



生パスタのベジラーメン ～大阪万華鏡～

大阪産(もん)の「龍王みそ」をベースにした味噌ダレ（かえし）に、よろしい茸や数種の野菜から取ったブイヨン（だし）を合わせた、香り豊かな熱々のスープ。彩り豊かな根菜を添えて、「大阪万華鏡」をイメージした華やかな一杯に仕上げました。和と洋が融合する新感覚の生パスタラーメンです。

おすすめペアリング：たこシャン／味噌のコクと野菜の旨味を引き立てる、爽やかなスパークリングワインとの組み合わせをお楽しみいただけます。



かぼちゃの NEW カルボナーラ ～犬鳴ポークのパンチェッタと能勢おうはんたまご～
大阪産(もん)「犬鳴ポーク」のパンチェッタと、かぼちゃの滑らかな甘みを加えたクリームソースを絡めたタリアテッレを、かぼちゃの器に詰め込みました。仕上げに、能勢おうはんのたまご、パルミジャーノ・レッジャーノなどで作るムース状のカルボナーラソースを合わせた、新しいスタイルのカルボナーラ。

おすすめペアリング：キングセルビー 柏原醸造ワイン 白（辛口）／かぼちゃの優しい甘みと卵の濃厚なコクを、やわらかな酸味が引き立てる組み合わせをお楽しみいただけます。



なにわ黒牛のボロネーゼ ～削りたてトリュフとブッラータチーズ～
大阪産(もん)唯一の純粋黒毛和牛で、柔らかい肉質とあっさりした脂が特長の「なにわ黒牛」で仕立てたミートソースを、蝶々型のパスタ「ファルファッレ」に合わせました。バターのような風味とまろやかな甘みが広がるブッラータチーズを重ね、削りたてのトリュフの薫りを添えた一皿です。

おすすめペアリング：キングセルビー 柏原醸造ワイン 赤（辛口）／なにわ黒牛の濃厚な旨味とトリュフの芳醇な香りを引き立てる、奥行きのある組み合わせをお楽しみいただけます。

■ RESTAURANT「PIC^{ウマ}NIKA（ピクニカ）」大阪産(もん)旨リアージュディナーフェア概要

【期間】2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 15 日(木)

【時間】18:00～21:00 (L.O.20:00)

【料金】ワイン各種（グラス）1,000 円

- ・生パスタのベジラーメン ～大阪万華鏡～ 3,000 円
- ・かぼちゃの NEW カルボナーラ ～犬鳴ポークのパンチェッタと能勢おうはんたまご～ 3,200 円
- ・なにわ黒牛のボロネーゼ ～削りたてトリュフにブッラータチーズ～ 3,200 円

※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「龍王みそ」「よろしい茸」「なにわ黒牛」「犬鳴ポーク」「能勢おうはんのたまご」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/plan/145300/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 大阪市中心区久太郎町 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 宮垣 (みやがき)

電話:06-6252-1119 (直通) / FAX:06-6252-3109

メールアドレス:k.miyagaki@tokyuhotels.co.jp