

2026 年 10 月 1 日
大阪エクセルホテル東急

京都のクラフトビール 3 種と大阪産(もん)食材のピッツァが織りなすディナーフェア。
大阪エクセルホテル東急にて「大阪産(もん)×KANSAI ^{ウマ}旨リアーージュ」がスタート！



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 10 月 16 日（金）から 11 月 30 日（月）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二弾「大阪産(もん)×KANSAI ^{ウマ}旨リアーージュ」を開催いたします。

現在開催中の第一弾では、大阪のワイン×大阪産(もん)食材を使ったパスタを提供中。第二弾となる今回は、京都・丹後の「丹後王国ブルワリー」のクラフトビール 3 種類と、大阪産(もん)食材を使用した 3 種のピッツァをご用意。それぞれの味わいや個性を引き立てるおすすめのペアリングをご提案し、クラフトビールとピッツァが織りなす食のハーモニーをご堪能いただけます。

■料理とのマリアーージュを楽しむ 3 種類のクラフトビール

今回セレクトしたのは、京都・京丹後市の「道の駅 丹後王国『食のみやこ』」で造られるクラフトビール「TANGO KINGDOM Beer®」。丹後地方にゆかりのある「丹後七姫」をモチーフにしたラベルが印象的な、個性豊かなクラフトビールです。今回は「マイスター」「メルツェン」「スモーク」の 3 種類を取り揃え、それぞれの味わいに合わせたピッツァとのペアリングをご提案します。

《マイスター》

副原料に丹後産コシヒカリを使用した、まろやかでクリアな味わいが特徴のラガービール。すっきりとした飲み口とキレのある後味で、軽やかに味わえます。

《メルツェン》

ドイツ産麦芽を使用したジャーマンスタイルのラガービール。モルトの香ばしさと、すっきりとした飲み口が特徴です。

《スモーク》

5種類の麦芽をブレンドしたラオホタイプのラガービール。スモーキーな香りと心地よい苦み、しっかりとしたコクが特徴です。



マイスター



メルツェン



スモーク

■大阪産(もん)の食材を使用した 3 種のピッツァ

今回のフェアでは、大阪産(もん)の食材を取り入れた3種類のオリジナルピッツァをご用意しました。大阪産(もん)さつまいも「**夢シルク**」に、アボカドやほうれん草などのグリーン野菜と抹茶を合わせた「**夢シルクとグリーン野菜の抹茶薫るピッツァ**」は、夢シルクのやさしい甘みと抹茶の爽やかな苦みや香りが調和した、彩りも鮮やかな和テイストの一枚。また、「**エコ・檸檬**」を使ったハニーレモンソースを添えた「**柿と4種チーズのピッツァ**」は、チーズのコクと柿の甘み、レモンの爽やかな酸味が重なる、デザート感覚の味わいに仕上げました。さらに、「**犬鳴ボーク**」のパンチェッタと「**よろしい茸**」を合わせたスパイシーピッツァは、素材の旨みとスパイシーな味わいが楽しめる一品です。

それぞれの料理の味わいに合わせて、「TANGO KINGDOM Beer®」のクラフトビール「マイスター」「メルツェン」「スモーク」とのおすすめペアリングをご提案。ビールと料理が互いの魅力を引き立て合う「旨リアージュ」を通じて、大阪・関西ならではの味わいをお楽しみいただけます。



～GREEN PIZZA～ 夢シルクとグリーン野菜の抹茶薫るピッツァ

大阪産(もん)さつまいも「夢シルク」の濃厚な甘みを、アボカドやほうれん草などの緑豊かな野菜と抹茶の爽やかな苦みと薫りで引き立てた、和風テイストの色鮮やかなグリーンピッツァ。

おすすめペアリング：マイスター／コシヒカリ由来のマイスターのすっきりとした飲み口が、夢シルクの甘みと抹茶の苦みを引き立てる、和のマリアージュをお楽しみいただけます。



～WHITE PIZZA～ エコ・檸檬のハニーレモンソースを添えた柿と4種チーズのピッツァ

濃厚なチーズのコクと柿の瑞々しい甘み、大阪産(もん)「エコ・檸檬」を使ったハニーレモンソースの爽やかな酸味が何層にも重なる、洗練されたデザート感覚なピッツァ。

おすすめペアリング：メルツェン／メルツェンの香ばしさとすっきりとした味わいに、チーズのコクと柿の甘みが重なる、奥行きのある味わいのマリアージュをお楽しみいただけます。



～BLACK PIZZA～ 犬鳴ポークのパンチェッタとよろしい茸のスパイシーピッツァ
大阪産(もん)「犬鳴ポーク」で作ったパンチェッタの熟成された塩気と脂の甘み、「よろしい茸」の濃厚な旨味と、スパイシーな辛味が調和したピッツァ。黒い見た目からは想像できない、豊かな旨味とコクをお楽しみください。

おすすめペアリング：スモーク／パンチェッタの塩味とスパイシーなソースに、スモークビールの香ばしい燻製香が調和する、やみつきのマリナーージュをお楽しみいただけます。

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

【期間】2026 年 10 月 16 日(金)から 11 月 30 日(月)

【時間】18:00～21:00 (L.O.20:00)

【料金】クラフトビール各種 (1 本 330ml) 1,200 円

- ・～GREEN PIZZA～ 夢シルクとグリーン野菜の抹茶薫るピッツァ 3,000 円
- ・～WHITE PIZZA～ エコ・檸檬のハニーレモンソースを添えた柿と 4 種チーズのピッツァ 3,000 円
- ・～BLACK PIZZA～ 犬鳴ポークのパンチェッタとよろしい茸のスパイシーピッツァ 3,000 円

ご予約はこちら： https://www.tablecheck.com/osakaexcel-picnika/reserve?menu_lists=6abc9f7bbbbc25a38ecf5e44

※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「夢シルク」「エコ・檸檬」「犬鳴ポーク」「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。



MIDO RESTAURANT 「PIC^{UP}NIKA (ピクニカ)」(17 階)



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。

ホテル公式 WEB サイトはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/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 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