

大阪のホテルで迎える年末年始のごちそう。 国産牛のローストビーフや和洋多彩な料理が楽しめる 「ニューイヤーbuffet」開催！

大晦日は年越しそば、正月三が日はお雑煮やおせち料理も登場。

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 ブッフェダイニング「アーカラ」では、2026 年 12 月 26 日(土)～2027 年 1 月 14 日(木)の期間、ディナータイムで「ニューイヤーbuffet」を開催いたします。



詳細をみる: <https://parkfront-hotel.com/news/273731>

年末年始の食卓を彩る多彩な料理に加え、大晦日には「年越しそば」、元日から 1 月 3 日までは「お雑煮」や「おせち料理」など、この時期ならではのメニューが登場。和洋のごちそうを囲みながら、ご家族や大切な人と過ごす年末年始のひとときをお届けします。

年末年始の食卓を彩る、和洋多彩なごちそう



▲国産牛のローストビーフ



▲お寿司



▲蟹とトマトのショートパスタ
チーズケース仕立て

温製料理には、ライブキッチンで仕上げる国産牛のローストビーフや天婦羅、お寿司など、buffetならではのメニューが勢ぞろい。蟹とトマトのショートパスタ チーズケース仕立てや、海老ソテーのアメリカヌソース、牛の赤ワイン煮込み、銘柄ポークのロースト トリュフ風味のソースなど、素材の味わいを楽しめる料理もご用意します。

さらに、蟹グラタンやシーフードピラフ、カレードリアなど、お子様から大人まで楽しめるメニューも取りそろえ、ご家族そろってのお食事にもぴったりです。

大晦日からお正月まで、季節ならではの特別メニュー



▲年越しそば



▲お雑煮



▲おせち料理

12月31日には、一年の締めくりに欠かせない「年越しそば」をご提供。新しい年を迎えるひとときを、年末ならではの味わいとともに楽しみいただけます。

また、1月1日から3日までは「お雑煮」や「おせち料理」が登場。お正月らしい和の味わいに加え、チーズ各種や塩ラーメンもご用意し、幅広い世代のお客様にお楽しみいただけるラインアップとなっています。

前菜・サラダコーナーには、牛のタタキ 和風ソースや蟹とアボカドのサラダ、サーモンと海老のゼリー寄せなど、彩り豊かなメニューも並びます。

パークで過ごす年末年始の思い出に、ホテルで楽しむ特別なディナー

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンで一日を満喫した後は、ホテルのbuffetでゆっくりとお食事を。年末年始のご旅行や、ご家族三世代でのお集まりにもおすすめです。

一年の締めくくりから新しい年の始まりまで、世代を超えて楽しめる「ニューイヤーbuffet」で、笑顔あふれる年末年始のひとときをお過ごしください。



▲牛のタタキ 和風ソース



▲お餅と明太子のピザ



▲デザート各種

<「ニューイヤーbuffet」概要>

【期間】2026年12月26日(土)～2027年1月14日(木)

【時間】17:30～21:30 (最終入店 21:00)

※12月31日(木)は 16:30～21:00 (最終入店 20:30)にて営業いたします。

【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)

	12/26～12/30	12/31～1/3	1/4～1/14
大人(13歳以上)	6,500円	8,000円	6,500円
小学生(6～12歳)	3,500円	3,700円	3,500円
幼児(4～5歳)	2,100円	2,500円	2,100円
3歳以下	無料	無料	無料

※ディナー料金にプラス 2,500 円で、お得なフリーフロー（90 分制）もご利用いただけます。

【buffetメニュー一例】

●年末年始限定メニュー●

12 月 31 日：年越しそば

1 月 1 日～3 日：お雑煮、おせち料理、チーズ各種、塩ラーメン

●温製料理●

国産牛のローストビーフ /天婦羅/お寿司/鯖の押し寿司/蟹とトマトのショートパスタ チーズケース仕立て/
牛の赤ワイン煮込み ヌイユ添え/ヴォローバンに詰めた海老ソテーのアメリカヌソース/
牛肉とブロッコリーのオイスター炒め/かに爪 甘酢ソース/銘柄ポークのロースト トリュフ風味のソース/
蟹グラタン/お餅と明太子のピザ/マルゲリータ/シーフードピラフ/カレードリア/ビーフカレー など

●前菜&サラダ●

牛のタタキ 和風ソース/鶏胸肉と蓮根の和風サラダ/蟹とアボカドのサラダ/鮫鱈のエスカベッシュ/
冷製ロワイヤル 雲丹ソース/サーモンと海老のゼリー寄せ/鮫肝豆腐/蕪の和風マリネ 蟹といくらを散らして/
カリフラワーのサラダ 粒マスタード和え など

●デザート●

抹茶のロールケーキ/黒豆のパウンドケーキ/焙じ茶のパナコッタ/ホワイトチョコとラズベリー2 色のムース/
マスカルポーネと苺のムース/林檎のクランブルタルト/蜜柑のディプロマート/金柑のコンポート/柚子ゼリー/
栗羊羹/抹茶オペラ 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、buffet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/273731>

※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。



buffet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. CR26-5031

《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>