OSAKA EXCEL HOTEL TOKYU

News Release

2026 年 11 月 12 日
大阪エクセルホテル東急

大阪の夜景を見渡す地上 17 階の特等席。躍動感あふれるライブキッチンの演出と大阪産(もん)の食材が彩る、特別なクリスマスディナーを 12 月 24 日・25 日限定で提供



詳細・ご予約はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/eat/picnika/menu/158215/index.html

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：後藤 裕祐 ごとうゆうすけ）では、2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)の 2 日間、17 階 RESTAURANT「PIC⊛NIKA（ピクニカ）」にて、クリスマスの夜を華やかに彩る、特別なディナーコースを提供いたします。

今年のクリスマスシーズンのテーマは「華やぎのひととき ～Moments of Elegance～」。御堂筋イルミネーションが街を彩る季節、17 階のレストランでは、大きな窓の向こうに大阪の街並みが広がる、開放的で落ち着いた空間をご用意しています。大阪産(もん)の食材を取り入れたクリスマスディナーコースとともに、心華やぐひとときをお過ごしいただけます。

フレンチの伝統と和が織りなす、特別なクリスマスディナー

コースの始まりを彩るのは、3 種の味わいを楽しめる「クリスマスアミューズヴァリエ」。根菜のヴェールに包んだ甘えびとズワイ蟹のタルタルや、カカオのアクセントを添えたフォアグラマカロン、**大阪産（もん）「夢シルク」**でデコレーションしたパンデピスなど、見た目にも美しいアミューズがクリスマスディナーへの期待を高めます。

魚料理は、サーモンとほうれん草のリゾットをサクサクのパイで包み焼きにした「サーモンのクリビヤック」。トマトの風味が香る濃厚なショロンソースを軽やかな泡に仕立て、伝統とモダンが融合する一皿です。

肉料理は、国産牛フィレ肉を**大阪産（もん）の「塩麹」**でマリネし、**大阪産（もん）「龍王みそ」**と香草を合わせたクラストをまとわせて焼き上げた一皿をご用意。魚料理と肉料理は、アクションコーナーにて、焼きたての料理をシェフが切り分けるデクパージュの演出とともにご提供。料理が仕上がる様子も楽しめる、クリスマスならではの特別感を演出します。

デザートには、フランスの伝統菓子「ヴァシュラン」をクリスマス仕立てにしてご用意。サクサクとしたメレンゲとクランブルに、爽やかなヨーグルトシャンティとなめらかなパルフェを重ねました。**大阪産(もん)河南いちご農場の「紅ほっぺ」**を添え、濃厚なショコラと甘酸っぱいフランボワーズの 2 種のソースが織りなす味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。



魚料理



肉料理



デザート

大阪の街並みを見渡す特別な空間で、大切な方と美食を囲みながら、心に残る優雅なクリスマスのひとときをお過ごしください。

■ RESTAURANT「PIC✻NIKA（ピクニカ）」クリスマスディナーコース概要



【期間】2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)の 2 日間
【時間】18:00／18:30／19:00
【料金】15,000 円（サービス料・消費税込み）**※3 日前 12 時までの要予約**
【メニュー】
◇アミューズ：クリスマスアミューズヴァリエ（根菜のヴェールに包んだ甘えびとズワイ蟹のタルタル／フォアグラマカロン カカオのアクセント／大阪産(もん)夢シルクでデコレーションしたパンデピス）
◇冷前菜：淡路どりとビーツのパリ・ソワール “À la Noël”
◇温前菜：オマール海老と蕪のロワイヤル
◇魚料理：サーモンのクリビヤック ソース・ショロンのエミュルシオン
◇肉料理：国産牛フィレ肉のラケ 大阪産(もん)龍王みそと香草のクラスト ～聖夜を彩る大阪産(もん)塩麹のマリネ～
◇デザート：ヴァシュラン 2026
◇コーヒーまたは紅茶

※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」「龍王みそ」「塩麹」「紅ほっぺ」**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）」（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。

詳細・ご予約はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/eat/picnika/menu/158215/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　宮垣（みやがき）・廣瀬（ひろせ）

電話:06-6252-1119（直通）／FAX:06-6252-3109

メールアドレス:k.miyagaki@tokyuhotels.co.jp