New Release

報道関係各位

2026 年 11 月 25 日

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

大阪で一足早い春を堪能。
人気のブランドいちご「あまおう」を含む
ホテル厳選の 3 銘柄いちごの食べ比べや、
春野菜と多彩ないちご料理がマリアージュする
期間限定「いちごブッフェ」を 1 月 15 日より開催！

～「Brand Strawberry Symphony」をテーマに～

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、 2027 年 1 月 15 日（金）～5 月 9 日（日）の期間、ディナータイムで「いちごブッフェ」を開催いたします。



詳細をみる: https://parkfront-hotel.com/news/277040

毎年好評のいちごブッフェ。今年のテーマは「Brand Strawberry Symphony 厳選銘柄いちごの食べ比べ＆マリアージュ」。人気のブランドいちごである福岡県産「あまおう」、奈良県産「奈乃華（なのか）」に加え、ホテルの地元・大阪のいちごの魅力をお届けしたいという思いから、羽曳野市産「紅ほっぺ」などを採用しており、日替わりで 3 種のいちごをお楽しみいただけるようご用意いたします。各地のブランドいちごの個性を生かしたスイーツとのマリアージュをご堪能ください。さらに、いちごを使った前菜や温製料理、職人が目の前で仕上げる天婦羅やお寿司など、デザートからお食事まで、いちごの新たな楽しみ方をお届けします。

ブランドいちごを食べ比べ！品種ごとの個性を楽しむスイーツ


▲ブランドいちごの食べ比べ


▲ショートケーキ


▲ミルフィーユ

今年のいちごブッフェの主役は、全国から集めたブランドいちご。それぞれの品種が持つ甘みや酸味、香りなどの個性を楽しめるよう、フレッシュないちごをそのまま味わう食べ比べコーナーをご用意します。

さらに、品種ごとの魅力に合わせてクリームや生地を組み合わせたショートケーキやミルフィーユなど、いちごとスイーツのマリアージュもお楽しみいただけます。あまおうを贅沢に使ったタルトや丸ごとマフィン、いちごのモンブランなど、多彩なスイーツがブッフェ台を彩ります。自分好みに仕上げる「あまおうパフェ」や「あまおう大福」も登場。いちごを選び、盛り付ける楽しさも加わった、心ときめくデザートタイムをお届けします。

いちごが天婦羅やお寿司に！？驚きと発見のいちご料理


▲いちごの天婦羅


▲いちごの軍艦寿司


▲冷製ポークのスライス
いちごの入った甘酸っぱいソース

いちごの楽しみ方はスイーツだけではありません。温製料理には、サクッと揚げた「いちごの天婦羅」や、いちごをのせた「いちごの軍艦」など、いちごの新たな魅力に出会えるメニューが登場します。

また、酢豚や麻婆豆腐、豚の角煮にもいちごを添え、甘酸っぱさを生かした意外性のある味わいをご提案。春キャベツや新玉ねぎ、しらすなど、季節の食材を取り入れた料理も取り揃えます。

ライブキッチンで提供する国産牛のローストビーフや天婦羅、お寿司をはじめ、豚肉のグリルやメバルのポワレ、春野菜のリゾットなど、いちごとの組み合わせだけでなく、春の味覚を満喫できる多彩な料理をお楽しみいただけます。

いちごの魅力を味わい尽くす、春限定のディナーブッフェ

甘く華やかなスイーツから、いちごの意外な組み合わせに驚く料理まで、さまざまな表情を楽しめる「いちごブッフェ」。全国のブランドいちごを食べ比べながら、お気に入りの味わいや組み合わせを見つけるひとときをお過ごしいただけます。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンで一日を楽しんだ後は、ホテルのブッフェで春の味覚を満喫。ご家族やご友人、大切な人とともに、いちごの魅力に包まれる特別なディナータイムをお楽しみください。


▲デザート各種


▲あまおうのタルト


▲いかのクリームパスタ レモン風味

＜「いちごブッフェ」概要＞

【期間】2027 年 1 月 15 日（金）～5 月 9 日（日）

【時間】17:30～21:30（最終入店 21:00）

※17:30～17:40 はフォトタイムとさせていただきます。

【会場】ホテル 3 階　ブッフェダイニング「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）

	平日（月～木）	金土日祝
大人(13 歳以上)	7,500 円	8,000 円
小学生（6～12 歳）	3,500 円	3,700 円
幼児（4～5 歳）	2,300 円	2,500 円
3 歳以下	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。

【ブッフェメニュー一例】

●デザート●

あまおうのミルフィーユ/あまおうのショートケーキ/いちごのムース/あまおうのタルト/あまおうの丸ごとマフィン/
いちごのプリン/いちごのパンナコッタ/あまおうのヴェリーヌ/いちごのティラミス/
いちごのコンフィチュールとミントのジュレ/いちごとブルーベリーのスムージー/
いちごとホワイトチョコレートのカヌレ/あまおう飴/抹茶のテリーヌ　いちご添え/いちごのモンブラン/
いちごサンド/自分で作るあまおうパフェ/自分で作るあまおう大福　など

●前菜＆サラダ●

サクラマスのマリネ　いちご添え/魚介のマリネ　いちご風味/牛肉のタリアータ　バルサミコソース　いちご添え/
冷製ポークのスライス　いちごの入った甘酸っぱいソース/いちごとほうれん草と生ハムのサラダ/
いちごと林檎のマリネ　生姜風味/ハムと新玉ねぎ　粒マスタードのソース/海老フライのトルティーヤ/
エスカベッシュ/春キャベツと新たまねぎのコールスロー/鶏胸肉のサラダ　辛子明太子風味　など

●温製料理●

国産牛のローストビーフ　/天婦羅/いちごの天婦羅/お寿司/いちごの軍艦/酢豚のいちご添え/
麻婆豆腐のいちご添え/豚の角煮のいちご添え/豚肉のグリル　チミチュリソース/メバルのポワレ トマトの香草ソース/
春キャベツとしらす　アンチョビガーリック/いかのクリームパスタ　レモン風味/春野菜のリゾット/
スモークサーモンと水菜のパスタ/マルゲリータ/グラタン/新キャベツとスペルト小麦のミネストローネ　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、ブッフェダイニング「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/277040

※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。



ブッフェダイニング「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メントシーン等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

UNIVERSAL STUDIOS JAPAN
OFFICIAL HOTEL OF 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. CR26-5380

《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