

2025年2月26日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

ホテル開業5周年 感謝の気持ちを込めて3大主役のビュッフェ第2弾
「5周年感謝祭 ～肉&マグロ&チョコレートの贅沢ビュッフェ～」を開催

2025年3月1日(土)より



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）レストランユラユラ（2F）では「5周年感謝祭 ～肉&マグロ&チョコレートの贅沢ビュッフェ～」を3月1日(土)から開催いたします。2月末日まで開催している開業5周年謝恩企画、その第2弾として、赤身牛のグリルをはじめとした肉料理と豊かな旨みが詰まったマグロ料理、そしてパティシエがこだわりぬいたチョコレートスイーツをふんだんに盛り込み、謝恩企画ならではの贅を極めたビュッフェメニューをご提供いたします。

記

【商品名】 5周年感謝祭 ～肉&マグロ&チョコレートの贅沢ビュッフェ～

【期間】 2025年3月1日(土)～2025年5月31日(土) 計92日間

【店舗】 ホテルロイヤルクラシック大阪 レストラン ユラユラ（2F：106席）

【時間】 ランチ：11:30～14:30（14:00ラストオーダー）／ディナー：17:30～21:30（21:00ラストオーダー）

【料金】 ランチ5,500円（小学生2,750円）／ディナー7,500円（小学生3,750円）

シニア優待（65歳以上）：ランチ500円OFF／ディナー1,000円OFF

【お料理一例】

出来立ての美味しさをお届け 目の前で仕上げるライブキッチンメニュー



マグロステーキ アヒボキ風

厚切りのマグロステーキを使用し、アボカドをベースとしたクリーミーな風味と醤油ベースのマリアージュなソースがマグロの素材のうま味を極限までに引き立てるシェフこだわりの一品です。



中とろ 二貫盛り (ランチ限定 / おひとり様 1皿)

マグロの中でも脂の乗り具合が絶妙な部位で、程よい甘みと柔らかな食感が魅力の中とろのにぎり寿司。口の中でとろける美味しさをご堪能ください。



マグロ韓国風のつけ盛り

マグロをコチュジャンベースのタレに漬け込み、ご飯との相性抜群の一品として仕上げました。マグロの濃厚な旨味とコチュジャンのピリ辛さが食欲を刺激します。



マグロのケイジャン焼き トマトとバルサミコの香り

マグロにケイジャンスパイスを振って焼き上げた一品。トマトの酸味とバルサミコの香りが、マグロの旨みをさらに引き立てます。



ねぎマグロ鍋

マグロの脂が溶け出した上品な出汁に野菜の甘みが加わり、シンプルながらも奥深い味わい。ご飯はもちろん、お酒との相性も抜群です。

【ランチ限定】 和風出汁香るマグロオムレツ、ローストビーフ などランチ全 8 種

【ディナー限定】 大阪産 (もん) なにわポークブランチャ、大麦牛ミニッツステーキ などディナー全 11 種
いずれも臨場感溢れるライブキッチンからご提供いたします。

【デザート一例】

甘い誘惑に心躍るひととき チョコ好きにはたまらない至福の時間を



ホワイトチョコレートのタルト ダークチェリーを添えて ①

クリーミーで上品な甘さのホワイトチョコレートガナッシュを流し込んだプティタルトに、甘酸っぱいダークチェリーを添えました。濃厚なココとフルーティーな酸味が織りなすハーモニーをお楽しみください。

フロマージュフレーズ 苺チョコレートの彩り ②

苺とレアチーズ、2種類のムースが織りなす優しいハーモニー。甘酸っぱいブルーベリージャムがアクセントを添え、彩り豊かな苺チョコレートとともに、爽やかな味わいをお楽しみください。

ショコラと塩キャラメルのがトー オレンジのアクセントで ③

しっとり焼き上げたジェノワーズショコラに濃厚なガナッシュを重ね、塩キャラメルムースとミルクチョコレートのグラサージュで仕上げました。ほんのりピターなショコラと塩キャラメルのココに、オレンジピールの爽やかなアクセントを添えて。

ショコラロールケーキ ミルクチョコレートとともに ④

風味豊かなチョコレート生地で、2種類のチョコレートクリームをふんわりと巻き上げたロールケーキ。仕上げにもミルクチョコレートをあしらひ、贅沢なチョコレートの味わいを存分に楽しめる一品です。

| スペシャルデザート |



ショコラモンブラン チュイールを飾って

濃厚なガトーショコラにカスタードクリームと、まろやかなミルクチョコレートムースを重ね、薫り高いチョコレートクリームを絞りました。パリパリした食感のチュイールと一緒にどうぞお楽しみください。

チョコレートフォンデュ /ディナー限定

熱くとろけたチョコレートに苺やマシュマロなどをディップして、ご友人やご家族でパーティー気分を。テーブル毎にご提供いたします。



【その他デザート】

抹茶チョコレートのムース 求肥で包んで／柑橘のマチエドニア バニラの香り／なめらかプリン／ソフトクリーム など

以上

■ お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪
レストラン ユラユラ

TEL. (06) 6633-0052 (レストラン直通)

E-mail: restaurant@hotel-royalclassic.jp

■ 本件に関する取材のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪
マーケティング部／寺田 健史・松田 知太

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

E-mail: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp

tomota.matsuda@hotel-royalclassic.jp