

2025年3月5日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 春の訪れをお祝いする「イースターフェア」 卵料理やエッグタルトなどイースターらしいメニューも勢揃い ライブキッチンに初登場の「ミニ海鮮丼」はお好みの具材をたっぷり！



イースターフェア料理(イメージ)

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 ユニバーサル・タワー（所在地：大阪府此花区）では、2025年3月12日(水)～6月11日(水)の期間、32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」にてディナービュッフェ「イースターフェア」を開催いたします。

今回のフェアでは、イースターエッグ型のチョコレートをあしらった「エッグタルト」や玉子サラダと照り焼きチキンのピザ「ピッツァ“TERITAMA”」、 「うずら卵とバジルのポテトサラダ」、 「小海老とアボカド 玉子サラダのラップサンド」 などイースターにちなんだ卵料理をご用意します。またLIVE KITCHENには、ウニやイクラをその場で盛り付けて提供する「ミニ海鮮丼」が新たに登場。お好みの海鮮丼をお作りいたします。LIVE KITCHENでは、他にも「国産牛ステーキ」や「牛肉のしゃぶしゃぶ」をご提供。シェフが目の前で仕上げるお料理を、ライブ感たっぷりにお楽しみください。デザートコーナーには、「チョコレートファウンテン」やロボットが焼き上げる生地で作る「クレープ」など、お子さまも一緒にお楽しみいただけるメニューや「苺ショートケーキ」、「アップルパイ」などをご用意いたします。

高層階に位置するスカイレストランで、ディナービュッフェ「イースターフェア」をお楽しみください。

■開催概要

(1) 開催期間

2025年3月12日(水)～6月11日(水)

(2) 開催時間

17:30～21:30(最終入店21:00) 2時間制

(3) 料金(税込)

大人:6,300円 / 小学生:3,150円 / 幼児(4歳以上):1,850円

(4) メニュー一例

<LIVE KITCHEN>

国産牛ステーキ/牛肉のしゃぶしゃぶ/ミニ海鮮丼

<Hot Section>

ホタテとアスパラのクリームグラタン～トリュフの香り～ / 牛肉の赤ワイン煮込み /
ずわいガニのクリームソースフェットチーネ / 点心～小籠包・海老餃子～ /
ローストポーク～ハニーマスタードソース～ / 烏賊と菜の花のトマト煮込み /
トラウトサーモンとほうれん草のパイ包み焼き タップナードソース /
チーズリゾットのアランチーニ / ピッツァ“TERITAMA” /
天麩羅盛り合わせ～海老・筍・蓮根～ / 蟹と雲丹の茶碗蒸し / オムライス /
鴨のロースト～オレンジソース～ など

<Cold Section>

小海老とアボカド 玉子サラダのラップサンド / 鯛のカルパッチョ柑橘ソース /
水晶チキンとピンクグレープフルーツのマリネ / 紅茶鴨とキャロットラペ /
セミドライトマトとモッツァレラチーズのクロスティーニ / 生ハムグリッシーニ /
うずら卵とバジルのポテトサラダ など

<Dessert Section>

エッグタルト / アップルパイ / チョコレートファウンテン /
クレープ / アイスクリーム3種 / 苺ショートケーキ / フルーツ盛り合わせ など



イースターメニュー



LIVE KITCHEN 「ミニ海鮮丼」



ずわいガニのクリームソースフェットチーネ



苺ショートケーキ



アップルパイ

■場所

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」
所在地 : 大阪市此花区島屋6丁目2-45
アクセス : JRユニバーサルシティ駅すぐ
お問合せ : 06-6465-0360 (電話受付時間 9:00~19:00)
URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/tower/>



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotelkeihan-topofuniversal/reserve>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当
電話06-6585-0524