

NEWS RELEASE



2025 年 8 月 19 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー

秋の味覚とハロウィンフェア

ステーキ&お寿司の LIVE KITCHEN や「お化け」をモチーフにしたハロウィンメニューなど
食欲の秋とハロウィンをまるごと楽しむディナービュッフェ



秋の味覚とハロウィンフェア料理(イメージ)

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 ユニバーサル・タワー（所在地：大阪市此花区）32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」では、2025年9月12日(金)～11月11日(火)の期間「秋の味覚とハロウィンフェア」を開催します。

カボチャ、サツマイモ、松茸など秋の味覚を使用したメニューに加え、お化けの形をしたパイ生地が目目を引く「お化けミートパイ」、ブラックタピオカをトッピングし不思議な食感が楽しい「パンチェッタとブラックタピオカのピザ〜ハロウィンスタイル〜」、ギョロっと目玉のチョコレートを乗せた「紫芋のお化けモンブラン」など、ハロウィンならではのメニューもご用意いたします。

さらにLIVE KITCHENでは、イカ墨を練りこんだ真っ黒なスパゲッティがインパクトのある「ベーコンとトマトのイカ墨スパゲッティナポリタン」、炙りのどぐろ・鮪・トラウトサーモンの「お寿司」、「牛肉のステーキ」をご提供いたします。その場で仕上げる出来立てのお料理をお楽しみください。

秋の味覚とハロウィンのワクワクを、心ゆくまで楽しめる特別なディナービュッフェ。ご家族やご友人と、この秋一番の思い出作りに、ぜひご利用ください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



お化けミートパイ



パンチェッタとブラックタピオカのピザ〜ハロウィンスタイル〜



ベーコンとトマトのイカ墨スパゲッティナポリタン



紫芋のお化けモンブラン

■開催概要

(1) 開催期間

2025年9月12日（金）～11月11日（火）

(2) 開催時間

17:30～21:30（最終入店21:00）

(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>

牛肉のステーキ / ベーコンとトマトのイカ墨スパゲッティナポリタン

お寿司各種（炙りのどぐろ、鮪、トラウトサーモン）

<HOT SECTION>

お化けミートパイ / トラウトサーモンのロースト〜アメリカヌとジェノベーゼ〜

ホタテとサツマイモのクリームコロッケ風グラタン / 鰯のしゃぶしゃぶ / オムライス

鴨のロースト 焼き栗とポルチーニ茸のクリームソース / 赤いパプリカチーズボール

パンチェッタとブラックタピオカのピザ〜ハロウィンスタイル〜 / 松茸と蟹のロワイヤル

豆乳パンプキンポタージュスープ など

<COLD SECTION>

カボチャとクリームチーズのサラダ / 海老とワカモレのタルティーン

鴨とラフランスのアンサンブル / 鯛とオレンジのカルパッチョ

スモークトラウトサーモンと紅心大根 キノコのグレッグを添えて など

<Dessert Section>

紫芋のお化けモンブラン / リンゴとキャラメルのカトー / クレープコーナー

白ブドウと苺のショートケーキ / アサイーパンナコッタ など

■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