

2022年11月2日  
大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】～クリスマス・イブ一日限定のスペシャル特典～「大阪・光の饗宴」貸切バス観光付きクリスマスディナー宿泊プランを販売**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/95435/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：伴 孝之（ばんたかゆき））では、大切な方と過ごすクリスマスを特別な時間に演出するプランとして、2022年12月23日（金）・24日（土）・25日（日）の3日間限定でレストラン「ピクニカ」のクリスマスディナー付き宿泊プランを販売いたします。

今年のクリスマスディナーは、「大阪の夜景を眺めながら味わう大阪の食」をテーマに、大阪産（もん）食材を使用したコースをご用意いたします。温前菜にはシェフが現地で飼育から加工までの過程を確認した、大阪府松原市の河内鴨取扱店「ツムラ本店」の河内鴨の、大阪府内でのみ流通する貴重なロースを使用した「河内鴨のローストとクロケット」、メインは月5頭しか出荷できない希少な純大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」のステーキ トリュフソース、デザートには大阪府の南河内や中河内のワイナリーで発生したポリフェノール豊富なぶどうの搾りかすを鶏に給餌した、エコで新鮮な「なにわワインたまご」を使用した「雪だるまに見立てた洋梨ムース～なにわワインたまごの濃厚バニラアイスを添えて～」をご提供いたします。ドリンクはコース料理に合わせ、大阪平野で大正元年よりワイン醸造を続けるカタシモワイナリーのワインを入れたペアリングワインを3杯ご提供いたします。

さらに、クリスマス・イブ限定の特典として12月24日（土）一日限定でディナーの後に、近鉄バス株式会社

とのコラボ企画第2弾となる「OSAKA SKY VISTA・光の饗宴特別便」のホテル貸切運行をいたします。ホテル1F・南御堂山門より発着の運行コースは、**この日限定のなんば・大阪城・中之島を巡る大阪エクセルホテル東急スペシャルコース**です。

また、11月18日（金）から12月25日（日）の期間、16階のロビーには和紙や水引を使用したオーナメントで装飾された高さ3.5mの竹製クリスマスツリーが登場。南御堂の敷地内に建つ寺院山門一体型ホテルが提供するクリスマスは、スタイリッシュな設えの中に和のやすらぎを纏う「伝統×革新」に溢れた空間を作り出します。客室フロアのエレベーターホール、レストランやラウンジにも装飾が施され、館内はクリスマスムードに包まれます。心華やぐクリスマスシーズン、御堂筋イルミネーションの光で煌めく大阪の夜景とともに、「大阪」「和」で彩られた特別なひとときをお過ごしください。

### ■【12/23・24・25 限定】クリスマスディナー付き宿泊プラン

ホテル最上階のレストランで大阪の夜景を眺めながら大阪産（もん）食材を使用したディナーコースをお楽しみいただけます。ご宿泊いただくのは御堂筋イルミネーションビューのスーパーダブル。12/24（土）クリスマスイブ限定特典として、クリスマスディナーをお召し上がりいただいた後、2階建てオープンデッキバス「OSAKA SKY VISTA」で本プラン利用の宿泊者のみの貸切イルミネーション観光。1日限定の特別コースです。

【宿泊日】2022年12月23日（金）・24日（土）・25日（日）の3日間

【料金】スーパーダブル（2食付き） 22.8㎡

1名18,600円～（1室大人2名様ご利用時の料金）

※サービス料・消費税・宿泊税込み

【内容】

#### 1. レストラン「ピクニカ」のクリスマスディナーコース&ワインペアリング

ご夕食時間 ①18:00 ②18:45 のどちらかを予約時にお選びください。

※12月24日（土）のみ、①17:45 ②18:30 のどちらかを予約時にお選びください。

#### 2. 17F レストラン ピクニカの朝食ブッフェ

※レストランにて好きなお料理をご自身で詰めて、お部屋でお召し上がりいただけるテイクアウトBOXもご用意しております。

#### 3. <<12月24日（土）限定特典>>「OSAKA SKY VISTA」特別コースの乗車

21:00 南御堂山門出発      21:45 南御堂山門到着

約45分のイルミネーション観光コースです

※貸出用の毛布・カイロはございますが、風が強く吹き込みますのでお客様ご自身でも防寒対策をお願いいたします。



OSAKA SKY VISTA からの景観



ホテル前 御堂筋イルミネーション



スーパーダブル



5階 スーパーダブルからの眺望



大阪産（もん）を味わうクリスマスディナー



<温前菜> 河内鴨のローストとクロケット



<肉料理> なにわ黒牛のステーキ トリュフソース



<デザート> 雪だるまに見立てた洋梨ムース  
～なにわワインたまごの濃厚バナリアイスを添えて～

## 【レストラン「ピクニカ」クリスマスディナーコース 概要】

【期間】2022年12月23日(金)・24日(土)・25日(日)

ディナー 18:00スタート/18:45スタート

※12月24日(土)のみ、17:45スタート/18:30スタート

【提供場所】ミドウ レストラン ピクニカ (大阪エクセルホテル東急 17階)

【料金】ディナーコース&ペアリングワイン 12,500円

【内容】

コース 全7品

- ・アミューズ フランボワーズとフロマージュムース キャビア添え
- ・前菜 前菜盛り合わせ シーフードのガトー仕立てを添えて
- ・温前菜 河内鴨のローストとクロケット
- ・スープ コンソメージュスープ
- ・魚料理 金目鯛のポワレとオマール海老のパイ包み焼き
- ・肉料理 なにわ黒牛のステーキ トリュフソース
- ・デザート 雪だるまに見立てた洋梨ムース～なにわワインたまごの濃厚バニラアイスを添えて～
- ・パン
- ・シュトーレン
- ・コーヒーまたは紅茶

ペアリングワイン 3杯

- ・カペッタ ブリュット・スパマンテ (泡)
- ・利果園 堅下本葡萄 (白)
- ・利果園 マスカット・ベリーA (赤)

※ソフトドリンクのご用意もございます。



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。今回のコースでは、「河内鴨」「なにわ黒牛」「なにわワインたまご」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(もん)食材や大阪産(もん)名品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。

※表示料金にはサービス料10%・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。

※写真はイメージです。

## ■BAR&LOUNGE「MIDO」クリスマスプラン

水都・大阪をイメージした水盤きらめく空間でグラススパークリングワイン「カペッタ ブリュット・スプマンテ」と«大阪バル»MIDO ピンチョス 5 種盛り合わせ & クリスマススイーツをお楽しみください。

【期間】2022 年 12 月 23 日(金)・24 日(土)・25 日(日)

18:00～2 組 4 名、18:30～2 組 4 名、ペアシート 1 組 2 名

【提供場所】BAR & LOUNGE「MIDO」(大阪エクセルホテル東急 16 階)

【料金】お一人様 2,000 円 ※こちらのプランは 1 組 2 名様のみでの販売となります。

【内容】

- ・グラススパークリングワイン「カペッタ ブリュット・スプマンテ」1 名様 1 杯
  - ・クリスマスプレート (MIDO ピンチョス 5 種盛り合わせ・クリスマスデザート)
- ※2 名様 1 プレートでのご提供です。



グラススパークリングワインとクリスマスプレート



一日 1 組限定・ペアシート

※表示料金にはサービス料 10%・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。

※写真はイメージです。

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/95435/index.html>

### 【宿泊ご予約・お問い合わせ】

大阪エクセルホテル東急

TEL : 06-6252-0109 (代表)

### 【レストランご予約・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)

### 【感染防止への取り組み】

大阪エクセルホテル東急では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/71593/index.html>