

2019年12月17日

各位

ホテル ユニバーサル ポート

令和初の年末年始はホテル ユニバーサル ポートで！ ディナービュッフェ「ウインターフェア」を開催

「新春ランチビュッフェ」や年越しそば弁当など、華やかな期間限定メニューが登場

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテル『ホテル ユニバーサル ポート』（所在地：大阪市此花区、総支配人：金井 紀生）は、2019年12月26日（木）より、館内レストランとラウンジで、令和初の年末年始を華やかに彩るディナービュッフェ「ウインターフェア」を開催しますのでお知らせします。



ディナービュッフェ「ウインターフェア」（イメージ）



「ウインターフェア」のおせち料理（イメージ）

本フェアは、2階「ポートダイニング リコリコ」で、2019年12月26日（木）～2020年1月8日（水）まで開催します。幅広い世代のお客さまにお楽しみいただける和洋約70種が揃い、しっとり柔らかく焼き上げたローストビーフやビーフシチューのパイ包み焼きのほか、真鱈の蕪蒸しや鰯のしゃぶしゃぶなど、旬の素材を使った冬メニューが登場します。2020年1月1日（水・祝）から3日間は、お正月の特別メニューとして、海老のだし煮や数の子、黒豆など、新年を祝う8種のおせち料理をご用意します。

1月1日（水）～1月3日（金）の3日間限定で、ランチビュッフェ「新春フェア」を開催するほか、リコリコ店内の海底をテーマにした空間「サブマリルーム」で、ぼたん海老や鮑のお造り、牛フィレ肉のステーキなど、新年にふさわしい華やかな9品をコース料理で味わえる和洋折衷の「新春ディナーコース」を、1日8組限定でお楽しみいただけます。

さらに、1階「ラウンジR」でも、年末年始にかけて「年越しそば弁当」「新春 特別和朝食」「新春 松花堂御膳」をご提供します。

ご家族やご友人と過ごす賑やかな年末年始を、ホテル ユニバーサル ポートでお過ごしください。

以上

＜本件に関するお問い合わせ先＞
マーケティング課 / 鈴木・大山・坪田

電話：06-6463-5930（直通） E-mail：marketing@u-port.co.jp



1. ディナービュッフェ「ウインターフェア」概要

和・洋の約70種のメニューが楽しめるディナービュッフェです。肉のうま味をとじこめ、柔らかく焼き上げたローストビーフをはじめ、ぷっくりと膨らんだ姿が可愛いらしいビーフシチューのパイ包み焼き、牛ロースステーキ、にぎり寿司など幅広い年代のお客さまにお楽しみいただけます。2020年1月1日（水・祝）～1月3日（金）は、お正月特別メニューとして、8種のおせち料理が登場します。

(1) 期間：2019年12月26日（木）～2020年1月8日（水）

※2019年12月31日（火）～2020年1月3日（金）は要予約

(2) 場所：2階 ポートダイニング リコリコ（342席）

(3) 時間：午後5時30分～午後9時30分（最終入店午後9時）

(4) 料金：2019年12月26日（木）～12月30日（月）

大人4,480円、小学生2,680円、幼児（4～6歳）1,380円（税・サ込み）

2019年12月31日（火）～2020年1月3日（金）（要予約）

大人5,000円、小学生3,000円、幼児（4～6歳）1,500円（税・サ込み）

2020年1月4日（土）～1月8日（水）

大人4,480円、小学生2,680円、幼児（4～6歳）1,380円（税・サ込み）

(5) 料理：ローストビーフ、ビーフシチューのパイ包み焼き、牛ロースステーキ、真鱈の蕪蒸し、にぎり寿司（5種）、鰯のしゃぶしゃぶ、豚肉のしゃぶしゃぶ、鱈の炙り、チーズダッカルビ、ローストビーフバーガー、鴨のフリカッセ、マッシュルームとベラ・ロディのサラダ、どて焼き、とんぺい焼き、苺のケーキ、苺のパバロア、メイプルプリン、チョコレートファウンテンなど約70種

<2020年1月1日～1月3日 期間限定 おせち料理>

海老のだし煮、数の子、黒豆、田作り、昆布巻、てまり餅、酢ごぼう、酢蓮

(6) 予約：ポートダイニング リコリコ

Tel：0120-43-1515（受付時間午前9時30分～午後8時）



ローストビーフ



牛ロースステーキ



ビーフシチューのパイ包み焼き



にぎり寿司



豚肉のしゃぶしゃぶ



スイーツ

2. ランチビュッフェ「新春フェア」概要

2020年1月1日（水・祝）～1月3日（金）の3日間限定で、年初めのランチにぴったりのビュッフェメニュー約50種をご用意します。おせち料理はもちろん、ライブクッキングで揚げたてを楽しめる海老や鱈（きす）の天ぷら、冬野菜のクリームシチューなど3種のシチュー、牛ロースステーキなどお子さまから大人の方まで楽しめるラインアップです。

- (1) 期間：2020年1月1日（水・祝）～1月3日（金）
- (2) 場所：2階 ポートダイニング リコリコ（342席）
- (3) 時間：午前11時30分～午後2時30分（最終入店午後2時）
- (4) 料金：大人2,900円、小学生1,800円、幼児（4～6歳）900円（税・サ込み）
- (5) 料理：天ぷら（海老、鱈、蓮根など6種）、牛ロースステーキ（牛脂注入加工肉を使用）、ビーフシチュー、チキンと冬野菜のホワイトシチュー、ポークと白いんげん豆のトマトシチュー、オムライス、マルゲリータ、ミートソーススパゲッティ、スモークサーモンのサラダ仕立てなど約50種
- (6) 予約：ポートダイニング リコリコ
Tel：0120-43-1515（受付時間午前9時30分～午後8時）



牛ロースステーキ（牛脂注入加工肉）



天ぷら



リコリコ店内

※写真はイメージ

3. 「新春ディナーコース」概要

新春を彩る和洋折衷のディナーコースです。コース料理は、本鮪やぼたん海老、牛フィレ肉などシェフ厳選の食材を使った全9品をご用意します。レストラン内の海底をテーマにした空間「サブマリナーーム」へご案内します。

- (1) 期間：2020年1月1日（水・祝）～1月3日（金）
- (2) 場所：2階 ポートダイニング リコリコ内「サブマリナーーム」（24席）
- (3) 時間：午後6時～午後8時
- (4) 料金：12,000円（税・サ込み）
1日8組16名限定（要予約）
- (5) 料理：和の前菜盛り合わせ、お造り（本鮪、ぼたん海老、鮑）、雑煮、キタアカリのニョッキ、ずわい蟹のあんかけ、鯛のしゃぶしゃぶ、季節フルーツのソルベ、国産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース、自家製からすみ茶漬け、苺のパルフェ（全9品）
- (6) 予約：ポートダイニング リコリコ
Tel：0120-43-1515（受付時間午前9時30分～午後8時）



新春ディナーコース（イメージ）

4. ラウンジR「年末年始限定 特別メニュー」概要

「巨大恐竜 REX」をモチーフにした大人の遊び心あふれる空間「ラウンジR」では、「年越しそば弁当」「新春 特別和朝食」「新春 松花堂御膳」の3種をご用意します。リバーサイドに面した開放感あふれるラウンジで、年末年始限定の特別メニューをお楽しみください。

■年越しそば弁当

厄災をたち切り、長寿を願い食すといわれる「年越しそば」に、お造りや牛ステーキをセットにしました。日本ならではの大晦日のひとときをホテルでゆっくりとお過ごしください。

- (1) 期間：2019年12月31日（火）
- (2) 場所：1階 ラウンジR
- (3) 時間：午前11時30分～午後9時
- (4) 料金：1,600円（税・サ込み）



年越しそば弁当（イメージ）

■新春 特別和朝食

塩鮭やお造り、ごはんのお供がついた和朝食に8種のおせち料理がセットになった、お正月限定の特別和朝食です。朝の陽ざしにきらめく川面を眺めながら、2020年新春の朝をゆったりとお過ごしください。

- (1) 期間：2020年1月1日（水・祝）～1月3日（金）
- (2) 場所：1階 ラウンジR
- (3) 時間：午前8時～午前11時
- (4) 料金：2,000円（税・サ込み）



新春 特別和朝食（イメージ）

■新春 松花堂御膳

数の子や伊達巻など8種のおせち料理と、海老や野菜の天ぷら、牛ステーキ、お造りを楽しめる松花堂御膳に仕上げました。お正月ならではの松花堂御膳をお楽しみください。

- (1) 期間：2020年1月1日（水・祝）～1月3日（金）
- (2) 場所：1階 ラウンジR
- (3) 時間：午前11時30分～午後5時
- (4) 料金：1,800円（税・サ込み）



新春 松花堂御膳（イメージ）

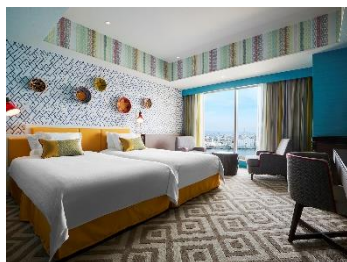
5. 『ホテル ユニバーサル ポート』概要

『ホテル ユニバーサル ポート』は、「とびっきりの笑顔に出会える！リゾート&エンターテイメントホテル」をテーマにした、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。目の前にユニバーサルシティポートを臨み、パークまで歩いてすぐという素晴らしいロケーションです。当ホテルは、オリックス不動産株式会社の旅館・ホテル運営の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーに属します。

客室はパークとコラボレーションした日本初の「ミニオンルーム ～グルーの邸宅～」 「ミニオンルーム 2 ～アグネスたちのお部屋～」や、6名様まで宿泊可能な「Party ルーム」、ベビー旅に最適な「WAKU WAKU ワンダールーム」など、多彩なコンセプトルームをご用意しています。最上階特別フロア「PORT DEEP OCEAN FLOOR」は深海をイメージ。涼やかな空間の中、同フロア限定の特典で上質なご滞在を演出します。そして2019年3月3日、13階を全面改装し、女性のためのコンセプトルーム「Girly ルーム」を含む、3タイプの新客室が誕生しました。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン「ミニオン・パーク」の人気者「ミニオン」をモチーフとしたロビー装飾（期間限定：2020年7月14日まで※予定）、ホテルのコンセプトである“アクア”を表現した水の流れるエントランス、映画のセットをイメージしたオブジェを配した、エンターテイメント性溢れるホテルです。

- 【所在地】 〒554-0031 大阪府大阪市此花区桜島 1-1-111
- 【施設規模】 客室数：600室
- 【飲食施設】 レストラン2店舗、ラウンジ1店舗、カフェ1店舗
- 【その他施設】 ショップ、サロン、コインロッカー、宅配便コーナー、コインランドリー、ベビールームなど
- 【アクセス】 JR ユニバーサルシティ駅より徒歩3分（JR 大阪駅から JR ユニバーサルシティ駅までは直通電車で12分）
- 【運営会社】 合同会社ユニバーサルホテルマネジメント
- 【URL】 <https://www.hoteluniversalport.jp>



<受賞歴>

- ◆トリップアドバイザー 「トラベラーズチョイス ホテルアワード 2019」受賞（6年連続）日本国内ファミリー部門 第4位
- ◆トリップアドバイザー 「旅好きが選ぶ！朝食の美味しいホテル 2018」受賞（2年連続）日本国内トップ20 第17位
- ◆2018年 トリップアドバイザー「エクセレンス認証」を8年連続獲得。
※2015年より同認証を5年連続獲得したホテルとして「殿堂入り」施設に認定
- ◆楽天トラベルアワード2018 プレミアム施設部門「ブロンズアワード」受賞
- ◆じゃらんアワード2018
「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸ブロック 301室以上部門」受賞（10年連続）※2009年～4年間は同エリア 101室以上部門にて受賞
「泊まってよかった宿大賞 夕食1位」受賞
- ◆「JTB・るるぶトラベルアワード」11年連続受賞
- ◆Agoda「ゴールドサークルアワード2019」受賞