

2019年3月20日

各位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

## 地中海沿岸諸国6カ国のバールの料理が大集合！ 「地中海バールフェア～イタリアンスイーツ～」 初夏のグルメ旅気分を満喫 5月8日～7月9日まで開催

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン オフィシャルホテル『ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ』（所在地：大阪市此花区、総支配人：三國 浩紀）は、2019年5月8日（水）～7月9日（火）まで、3階「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」にて、ディナービュッフェ「地中海バールフェア～イタリアンスイーツ～」を開催しますのでお知らせします。



本フェアでは、ギリシャ、スペイン、トルコ、フランス、ポルトガル、イタリアの地中海沿岸、また近郊の6カ国で親しまれているバールの料理をご用意します。石窯で焼き上げるピッツアをはじめ、パエリア、ブイヤベース、シシ・ケバブ、トルティーヤなどをビュッフェスタイルで、デザートは、「イタリアンスイーツ」をテーマにし、エスプレッソコーヒーをアイスクリームにかけて楽しむ“アフガート”、焼き立てのクレープ生地で包んだ“ティラミス”や生クリームを煮て作る“パンナコッタ”など、9種類をご用意します。

「地中海料理」は、2010年、ユネスコの世界無形文化遺産に選ばれました。食事の技術だけではなく、より良い生活に資するもので、食事スタイルや生活スタイルも含めて「地中海料理」と呼ばれています。各国の個性豊かな料理で、自然の恵みや食文化も体感いただけます。

当ホテルは、オリックス不動産株式会社が2019年1月31日に立ち上げた、旅館・ホテル運営事業の新ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーに属しています。ご宿泊の皆さまに多彩なお部屋をご用意するほか、地域の皆さまにも日常にご利用いただけるレストランプランをご提供するなど、幅広いご利用シーンに対応できるホテルを目指してまいります。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

マーケティング課 掛水、萩野、宮田

TEL : 06-6460-8213 MAIL : [marketing@u-vita.co.jp](mailto:marketing@u-vita.co.jp)



ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、  
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。

## 1. 「地中海バールフェア～イタリアンスイーツ～」フェア概要

地中海沿岸諸国のバールで提供されるメニューを取り揃え、グルメ旅行気分をお楽しみいただけます。ギリシャ、スペイン、トルコ、フランス、ポルトガル、イタリアの6カ国のバールの料理 21 種類と通常メニューが約 50 種類、デザートには、イタリアンスイーツ 9 種類の計約 80 種類の多彩な料理をご用意します。

【開催期間】2019年5月8日（水）～2019年7月9日（火）

【時間・料金】17：30～21：30（最終入店 21：00）<90分制>

大人 4,000 円、お子さま（小学生）2,400 円、  
幼児（4 歳以上の未就学児）1,200 円（税・サ込み）

【提供場所】ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア（3階）

【予約方法】レストラン電話 0120-52-8282（9：30～20：00 フリーダイヤル）

ホテル公式ウェブサイト <https://www.u-vita.co.jp>

【メニュー例】料理総数約 80 種類、ソフトドリンク 約 25 種類

（地中海料理 21 種類、イタリアンスイーツ 9 種類、和洋料理ほか約 50 種類）



<地中海料理> 一部抜粋、（ ）内は料理の国名

ビーフ シシ・ケバブ（トルコ）／スパニッシュオムレツ（スペイン）  
／牛ほほ肉の赤ワイン煮込み（フランス）／ブイヤベース（フランス）  
／パエリア（スペイン）／ベーコンときのこのアヒージョ（スペイン）  
／ムサカ《なすとじゃがいもの重ね焼き》（ギリシャ）／バカリャウ  
《タラのコロッケ》（ポルトガル）／地中海風ローストチキン／パス  
タ・ミートソース（イタリア）／チキントルティーヤ（スペイン）／  
パンチェッタとグリル野菜のカルボナーラ風ピッツァ（イタリア）／  
地中海風マリナーラピッツァ／レモンスープ（ギリシャ）



<イタリアンスイーツ>

カンノーロ／カタラーナ／ジャンドゥーヤタルト／パンナコッタ／マCHEDONIA／クロス  
タータ／チュロ／クレープティラミス／アフォガート

※写真はイメージです。 ※メニューは予告なく変更する場合があります。

## 2. レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」について



ラテン語で“太陽の恵み”を意味するレストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」は、“太陽の恵みが味わえる、おいしく楽しいレストラン”をコンセプトに、季節ごとに多彩なメニューをビュッフェスタイルで提供します。ビュッフェエリアはピザ工房をイメージした楽しいインテリアのもとオープンキッチンで料理人が腕を振るい、中央に配した石窯では朝食と夕食にピッツァを焼き上げて用意します。客席エリアは農場をイメージした温かく愛らしいインテリアのなか 367 席を所有し、個人とグループの両方に適した空間を備えています。

階 数： 3 階

席 数： 367 席（一般エリア 267 席、団体エリア 100 席）

営業時間： 朝食 6：30～10：30（最終入店 10：00） 夕食 17：30～21：30（最終入店 21：00）

※営業時間は季節により変更する場合があります。

## 3. 施設概要

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、“太陽や自然の恩恵を大いに受けた、活気あふれる場所”をコンセプトにし、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンの 7 棟目のオフィシャルホテルとして 2018 年 7 月に開業しました。特別なステイを叶える 14 種類のゲストルーム、季節ごとの多彩なメニューが楽しめるブッフェレストランを備え、心のこもったおもてなしで、旅のもう一つの思い出づくりをお手伝いします。



所在地	大阪市此花区島屋 6 丁目 1 番 16 号
面積	敷地面積：4,547.17 m <sup>2</sup> 、延床面積：31,600.14 m <sup>2</sup>
建物概要	地下 2 階、地上 15 階建て（ホテル部分 1 階～11 階）
客室数	428 室
飲食施設	「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア（VITA DINING SOLIS GRATIA）」
交通アクセス	JR ゆめ咲線「ユニバーサルシティ」駅徒歩約 2 分 バス：大阪空港（伊丹）よりリムジンバスにて約 45 分
URL	<a href="https://www.u-vita.co.jp">https://www.u-vita.co.jp</a>