

2019年4月5日

各 位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

## ホテルの料理人と一緒に石窯でピッツァ作り 「キッズ ピッツァ作り体験&ランチ」イベント開催 4月から6回連続開催でシェフ体験

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、レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」にて、「キッズ ピッツァ作り体験&ランチ」イベントを開催しますのでお知らせします。



本企画は、2019年4月から9月の毎月1回、第3日曜日に開催する、当ホテル初のお子さま向け体験イベントです。4歳から12歳（小学生まで）のお子さまを対象に、コックコートに身を包み、ホテルの料理人と一緒にピッツァ生地成型や具材、ソースのトッピングにチャレンジします。作ったピッツァは、レストラン店内のオープンキッチンにある石窯で焼き上げ、お子さまと保護者さまと一緒に召しあがりいただきます。ピッツァメニューは毎月テーマが変わるため、続けてご参加いただくことも可能です。料理人になった気分でのピッツァ作りに挑戦し、好奇心旺盛なお子さまが楽しみながら体験する、日曜日の新たなホテルでの過ごし方をご提案します。

通常、ランチタイムは営業を行っていないため、約300席の広い店内を独占して、親子でゆっくりと楽しむことができるイベントです。

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、ホテル・旅館運営事業のブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーに属しています。地域の皆さまにも日常にご利用いただける施設として、今後も、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>

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ  
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. 「キッズ ピッツァ作り体験&ランチ」 イベント概要

【開催日時】 2019年4月～9月の毎月第3日曜日  
※事前予約・3部制 ①11:30 ②11:45 ③12:00  
(ピッツァ作り体験70分、ランチタイム110分)  
20組限定/1日あたり



【対象】 4歳～12歳(小学生まで)のお子さまと保護者

【料金】 お子さま1名+保護者1名 3,500円  
(2名1組の料金です)

追加の大人(中学生まで)1名 2,000円

追加のお子さま(4歳～12歳 小学生まで)1名 2,000円 (すべて税・サ込み)

【提供場所】 ヴィータ ダイニング ソリス グラータリア (3階)

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

【受付開始】 2019年4月10日(水) 9:30～

- 【内容】 (1) お子さまのピッツァ作り(生地の成型、トッピング)体験  
(2) 料理人の服装(コックコート・前掛け・コック帽)の貸出し  
(3) 作ったピッツァとホテルが用意したランチビュッフェをご提供  
※持ち帰りはできません。  
(4) お子さまに修了証を進呈  
(5) 次回来店時に使用できるディナー優待券を進呈

- 【ピッツァメニュー】 4月: トマトソースと春野菜  
5月: 照り焼きチキンとゆで卵  
6月: カルボナーラ・サーモン  
7月: ナポリピッツァ・マルゲリータ  
8月: 海老と野菜キッズカレー  
9月: バナナと桃とチョコレート



【ランチビュッフェ メニュー例】 ミックスサラダ/サンドウィッチ/冷製うどん/照り焼きハンバーグ/から揚げ/フライドポテト/ミートソーススパゲッティ/チキンオムライス/コーンスープ/たこ焼き/キッズカレー/海鮮焼売/串カツ/フルーツカクテル/ケーキ3種/オレンジジュース/ウーロン茶

※写真はイメージです。

※スケジュール、メニューは予告なく変更する場合があります。

※当イベントはグループでのピッツァ作り体験ならびにビュッフェ形式での料理提供により、想定しないアレルギー物質の混入を防ぐことが難しいため、アレルギー表示およびアレルギー対応は行っておりません。

## 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ビュ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>