

2019年7月2日

各 位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

「じゃらんアワード2018」(近畿・北陸エリア) 「じゃらん OF THE YEAR 泊まって良かった宿大賞 301室以上部門」で 総合第1位と朝食第1位をダブル受賞

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 ヴィータ』(所在地:大阪市此花区、総支配人:三國 浩紀)は、このたび、株式会社リクルートライフスタイル(本社:東京都千代田区)が発表した「じゃらんアワード 2018」(近畿・北陸エリア)の「じゃらん OF THE YEAR 泊まって良かった宿大賞 301室以上部門」において、総合第1位と朝食第1位のダブル受賞をしましたのでお知らせします。



「じゃらんアワード2018」は、2018年4月1日(日)から2019年3月31日(日)の1年間に、実績が認められた宿泊施設をエリア・客室規模などごとに表彰するアワードです。

「じゃらん OF THE YEAR 泊まって良かった宿大賞」は、旅行サイト「じゃらん net」を通じて予約・宿泊されたお客さまの口コミ評価が上位の宿泊施設に贈られる賞で、「総合」「朝食」「夕食」といった口コミ評価のカテゴリーごとに、客室規模別で表彰されます。

当ホテルは2018年7月15日(日)の開業以来、お客さまから「子供も大人も大喜び」「また泊まりに行きたい」「ホスピタリティに溢れ、疲れた体も癒された」「朝ごはんも種類が豊富で大変楽しめた」などのご感想を頂戴しています。また、多彩なデザインの14種類のゲストルームが揃い、さまざまな滞在シーンに対応しています。「じゃらん net」の口コミ評価では、「総合」「朝食」の2つのカテゴリーで特に高い評価をいただいています。

当ホテルは、オリックス不動産株式会社の運営事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーに属しています。これからも「泊まって良かった」と感動を感じていただける滞在中のおもてなしを目指し、心のこもったサービスをお届けしてまいります。

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



1. ホテル ユニバーサル ポート ヴィータのおもてなし

『ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ』は、2019年7月15日（祝・月）に開業1周年を迎えます。多彩なデザインを揃えた14種類のゲストルームが揃い、ご家族、女子会旅行、そして、カップルなどさまざまな滞在スタイルに対応するラインアップです。また、朝食ビュッフェは、種類が豊富で、大人も子供も楽しめるメニューを揃えています。

(1) バラエティ豊かなコンセプトルーム（一例）



スパークルーム

当館最大の広さ 70㎡に4ベッド常設のお部屋。ジェットバスなどの充実の設備を誇り、壁一面に広がる窓からはパノラマビューでパークを一望できます。



きらきらコーナールーム

ピンクとシルバーでコーディネートされた2方向に窓のある開放的なお部屋。お姫さま気分で窓際のカウチソファに掛けてくつろぐのもおすすめです。



ももこメゾネットルーム

2階建ての広々としたお部屋。ももこしたローベッドが並び、まるでご自宅にいるかのようにお過ごしいただけます。ミニキッチンもあり、ファミリーにおすすめです。



レインボールーム

雲と虹をモチーフにしたカラフルなお部屋に2段ベッドが3台。会話が盛り上がりそうなりビングも魅力です。

(2) シェフこだわりの石窯焼ピZZAをはじめ、約90種類が揃う朝食ビュッフェ

店内は、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提供します。シェフこだわりの石窯焼ピZZAやフレンチトーストのほか、和食や洋食はもちろん、たこ焼きやミックスジュースなど大阪名物も取り揃えた約90種類のメニューが楽しめます。



米粉ブレンド生地の石窯焼ピZZA

米粉入りのオリジナル生地はもちっとした食感。“太陽の恵み 大阪みつくすピZZA”をはじめ5種類のピZZAを焼きたてでご提供しています。



フレンチトーストや国産天然はちみつ

シナモン風味のフレンチトーストはふんわりしっとり。巣蜜からご提供する国産天然はちみつで甘味をプラスし、お好みで生クリームやアーモンドのトッピングも。



大阪名物ミックスジュース、たこ焼きや串カツも

関西でぜひ味わいたいたこ焼き、串カツ、明石焼きなどもご用意。オリジナルブレンドの大阪名物ミックスジュースは、苺と牛乳ベース、小松菜と豆乳ベースの2種類。



ジャンボン・ブラン（ポークハム）

スモークせずボイル調理のみで作られたジャンボン・ブランは、豚肉の甘さが引き立つ朝食におすすめのハムです。目の前で料理人が香ばしく炙ってご提供します。

2. 『ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ』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。オリックス不動産が運営するホテル・旅館の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」の 카테고リーに属します。



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 ² 、延床面積：31,600.14 m ²
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	https://www.u-vita.co.jp