

2019年7月25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体験 「キッズ ピッツァ作り体験&ランチ」開催 10月以降開催分を8月5日(月)より予約受け付け開始

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、ホテル内レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」にて開催しているイベント「キッズ ピッツァ作り体験&ランチ」の10月から2020年3月までの参加予約の受け付けを開始しますのでお知らせします。

本企画は、今年4月から開始した、当ホテル初のお子さま向け体験イベントです。多数のご予約と問い合わせを頂戴し、当初予定していた9月開催分までは5月で予約満席となりました。参加者からも「また来たい」とのご要望を多数いただき、引き続き追加開催を決定しました。



イベントの様子

ピッツァ作り体験のメニューは、毎月テーマが変わり、連続してご参加いただいても異なるレシピをお楽しみいただけます。本開催分では、ハロウィーンやクリスマスなどシーズンイベントにちなんだピッツァをはじめ、お好み焼きや中華風にアレンジしたメニューを予定しています。保護者さまは、お子さまたちがホテルオリジナルのコックコート姿で料理人になりきって参加する様子をビデオや写真など撮影いただくことができます。体験後は、お子さまの手作りピッツァと当ホテルのランチビュッフェをお楽しみいただけます。

当ホテルは、オリックス不動産株式会社が運営するホテル・旅館の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「パークサイド」カテゴリーに属しています。地域の皆さまにも日常的にご利用いただけるよう、日曜日の新たなホテルの過ごし方をご提案してまいります。

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



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цца作り体験&ランチ」(2019年10月～2020年3月) イベント概要

【開催日時】 2019年10月～2020年3月の毎月1回、第3日曜日

※事前予約制・3部制 ①11:30～ ②11:45～ ③12:00～

【所要時間】 約3時間 (ピцца作り体験70分、修了証進呈・ランチタイム110分)

【定員】 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 (中学生以上) 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 グラーティア (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8月5日 (月) 9:30～

- 【内容】 (1) お子さまのピцца作り (生地成型、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ццаとホテルが用意したランチビュッフェをご提供
(4) お子さまに修了証を進呈

※作ったピццаのお持ち帰りはできません。

※参加者に、次回来店時に使用できるディナー優待券を進呈します。

【ピццаメニュー】

2019年 10月: ハロウィーンいたずらトッピング

11月: コーンとジャーマンポテト

12月: ターキーとクリームソース

2020年 1月: ごろごろ野菜のビーフシチュー

2月: みつくすお好み焼き風

3月: 中華風ふわとろたまご



【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цца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いません。

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ZZA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 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

4. 受賞歴

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