

2019年12月4日

各 位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

**旬の食材を使ったディナービュッフェで冬の冷えた体を温めよう
「冬野菜としゃぶしゃぶフェア～チョコと抹茶スイーツ～」
しゃぶしゃぶや冬野菜の料理など約80種類、1月10日(金)から**

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：金井 紀生）は、2020年1月10日（金）から3月10日（火）まで、レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラティア」にて、ディナービュッフェ「冬野菜としゃぶしゃぶフェア～チョコと抹茶スイーツ～」を開催しますのでお知らせします。



牛肉しゃぶしゃぶ イメージ



抹茶シフォン、チョコレートスイーツ イメージ

本フェアは、冬の季節に体が温まるしゃぶしゃぶ料理や、旬の野菜を使った料理とスイーツの約80種類を楽しめるディナービュッフェです。しゃぶしゃぶ料理は、牛肉、豚肉、ラム肉、ブリ、タコの5種類の具をご用意し、鶏白湯、昆布出し、レモンとオリーブオイルの和風出しの3種類の鍋つゆでお楽しみいただけます。大根、白菜、かぶ、れんこんなどの冬野菜は、蒸し物やシチュー、おでんなど、体の温まる料理としてご用意します。冬の定番メニューで人気のおでんは、当館スタッフの投票で選んだトップ10の中からご提供します。

デザートは、焼き立てで中のチョコが温かいフォンダンショコラをはじめ、チョコレートや抹茶を使った和スイーツ11種類を楽しめます。体の冷えるこの時期に、ご家族やご友人同士料理を囲み、温かい時間をお過ごしいただけます。

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気軽にご利用いただけるよう、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. 「冬野菜としゃぶしゃぶフェア～チョコと抹茶スイーツ～」ディナービュッフェ概要

牛肉、豚肉、海鮮など5種類のしゃぶしゃぶや、旬のかぶと豚肉のしょうが蒸しやおでんなどの体が温まる冬野菜料理を中心に、定番を揃えた和洋中のメニューをご用意します。デザートは、抹茶シフォンや抹茶白玉ぜんざいなどの抹茶を使った和スイーツと、エクレアやタルトなどのチョコレートスイーツもお楽しみいただけます。



おでん イメージ

- 【開催期間】2020年1月10日(金)～2020年3月10日(火)
- 【時間・料金】午後5時30分～午後9時30分(最終入店午後9時) <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 (午前9時30分～午後8時フリーダイヤル)
ホテル公式ウェブサイト <https://www.u-vita.co.jp>
- 【メニュー】料理 約80種類(温製料理10種類、チョコと抹茶デザート11種類、和洋中料理ほか約60種類)、ソフトドリンク 約25種類
※メニューは予告なく一部変更する場合があります。
※要予約ではありませんが、満席などの場合はご利用いただけません。



かぶと豚肉のしょうが蒸し



しゃぶしゃぶ料理



フォンダンショコラ

<温製料理>

しゃぶしゃぶ(具材:牛肉、豚肉、ラム肉、ブリ、タコ、野菜5種類、鍋つゆ:鶏白湯、昆布出し、レモンとオリーブオイルの和風出し) /ブリ大根 /かぶと豚肉のしょうが蒸し /冬野菜とタラの甘酢あんかけ /白菜と鶏肉のクリームシチュー /冬野菜と薄切り牛肉のシチュー /おでん など

<チョコと抹茶デザート>

フォンダンショコラ /生チョコ /エクレア /チョコモンブラン /チョコタルト /抹茶ティラミス /抹茶シフォン /抹茶白玉ぜんざい など

<フェア期間限定カクテル>

冬の季節や和風アレンジを楽しめるカクテル3種類をご用意します。寒い冬をオレンジ色で彩るキンセンカの花をイメージした梅酒ベースのカクテル「金盞花～KINSENKA～」は、ホットとアイスでご用意します。抹茶とミルク風味の和風カクテル「雅～MIYABI～」は、抹茶スイーツとのマリアージュがおすすめです。(各800円、税・サ込み)



梅酒や抹茶を使ったカクテル

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



ビュッフェエリア



客席エリア

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ア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。



外観

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