

2024年10月17日

プレスリリース

おもちゃ箱を開いたような、ポップでかわいいクリスマスディナービュッフェ！

「クリスマスフェア」11月5日より開催

ホテルでクリスマスマーケットが楽しめるオリジナルカクテルやフードも



ディナービュッフェ「クリスマスフェア」



レックスカフェ「クリスマススイーツフェア」



ラウンジR「クリスマスカクテルフェア」

※写真はイメージです。

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」(所在地：大阪
市此花区、総支配人：勝島 基江)は、2024年11月5日(火)～12月25日(水)の期間、館内ビュッフェ
レストラン、カフェ、ラウンジにて「クリスマスフェア」を開催しますのでお知らせします。

1. ディナービュッフェ『クリスマスフェア』概要

ポートダイニング リコリコでは、冬の味覚を堪能できるシェフこだわりのメニューをはじめ、クリスマスモチーフで可愛らしくアレンジしたスイーツまで、約70種を取り揃えたディナービュッフェをご提供します。12月21日（土）～25日（水）は特別メニューとして、ポイル蟹も食べ放題でご用意しております。

期間：2024年11月5日（火）～2024年12月25日（水）

場所：2階 ポートダイニング リコリコ（342席）

時間：午後5時30分～午後9時30分（最終入店 午後9時）※90分制

料金：11月5日（火）～12月20日（金）：大人6,000円、小学生3,500円、幼児（4～6歳）1,800円

12月21日（土）～12月25日（水）：大人6,500円、小学生3,700円、幼児（4～6歳）1,900円

※料金は全て、消費税およびサービス料が含まれています。

予約：[「ポートダイニング リコリコ」の予約サイト](#)にて受付中

■メニュー例 ※変更になる場合があります。

ローストビーフ、デンマーク風ローストポーク、サーモンのオープン焼き ロムソース、帆立と鳥賊の香草バター焼き、スウェーデン風じゃがいものグラタン、ポテサラツリー、カツオのワカモレ、トナカイのいなり寿司、メキシカントルティーヤ、カプレーゼ、苺のショートケーキ、ブッシュドノエル、シュトーレン、ナッツのキャラメルタルト、ツリーワッフル、苺のムース、アップルパイ、トゥインクルゼリー

★おすすめメニュー

※写真はすべてイメージです。



（左）豚バラ肉に香辛料を挟み、皮がバリバリになるまでじっくりと焼き上げた「デンマーク風ローストポーク」（右）オープンで焼き上げたサーモンは、サワークリームにとびこや柚子皮を合わせたロムソースとともにどうぞ。



「クアトロフォルマッジ」は、4種のチーズで仕上げたシェフおすすめのピザです。お好みではちみつをかけてお召し上がりください。



クリスマスの定番、シュトーレンをはじめ、プレゼントボックスをモチーフにしたレアチーズケーキや、木こりの飾りがキュートなナッツのキャラメルタルトなど、思わず写真を撮りたくなるスイーツの数々が揃います。



つぶらな腫が愛おしい、トナカイをモチーフにしたいなり寿司です。お子様にもぴったり！



ポテトサラダをクリスマスツリーに見立てて仕上げました。お皿の上が華やかになる一品は、ぜひ手に取りたくなる可愛らしさ。



12月21日～12月25日は特別メニューとしてポイル蟹が食べ放題！冬の味覚を心ゆくまで堪能ください。

2. 『クリスマススイーツフェア』概要

テーマは「サンタのケーキ工房」。サンタクロースがみんなを喜ばせるために考えたような、見た目にもこだわったスイーツをご用意いたしました。クリスマスを彩るスイーツを、ぜひお楽しみください。

期 間：2024年11月5日（火）～2024年12月25日（水）

場 所：1階 レックスカフェ（販売時間：午前11時～午後10時）



■ティラミスブラン 800円

コーヒーの香りが際立つティラミスで、クリスマスオーナメントに見立てて真っ白で華やかに仕上げました。



■リース・パリブレスト 800円

クッキーシューにフルーツ・チーズクリーム・苺ジャムをサンドし、プレゼントの飾りをあしらいました。



■抹茶のツリー・モンブラン 800円

抹茶のマロンクリームをツリーに見立てて仕上げました。中にはチーズクリームと渋皮栗が丸ごと1粒入っています。



■トナカイショコラ 800円

サンタの相棒、トナカイがケーキに！タルトとチョコケーキを一度に楽しめる夢のケーキです。



■クリスマスショートケーキ 750円

生クリームはコクがありながら後味は軽やかで、瑞々しい苺とふわふわスポンジ、三位一体の美味しさが魅力です。



■クリスマスプリン 600円

北海道産の生クリームを使用した、なめらかな口当たりのホテルオリジナルのプリンです。

※写真はイメージです。
※料金は全て、消費税が含まれています。

3. 『クリスマスカクテルフェア』概要



(左から) ホットサングリア、メロンジントニック、
ストロベリーシャーリーテンプル、ソーセージ盛り合わせ

ドイツの「クリスマスマーケット」をコンセプトに、3種のオリジナルカクテルとソーセージの盛り合わせをご提供いたします。家族や恋人など大切な方々と、ホテルの中で気軽にクリスマスマーケットをお楽しみいただけます。

期 間：2024年11月5日（火）～2024年12月25日（水）

場 所：1階 ラウンジR（販売時間：午前11時～午後10時）

■ホットサングリア 1,100円

クリスマスマーケットには欠かせないグリューワインに、カシスリキュールとブラッドオレンジジュースを合わせてサングリアにしました。

■メロンジントニック 1,100円

カクテルの定番ジントニックにメロンリキュールを加えて鮮やかなグリーンに仕上げました。チェリーの赤色が映えるクリスマスにぴったりの色合いです。

■ストロベリーシャーリーテンプル 1,000円

ストロベリーシロップとジンジャーエールを合わせたノンアルコールカクテルです。甘さとライムの爽やかさが相性ばっちり。

■ソーセージ3種盛り合わせ 1,500円

プレーン、チョリソー、ブラックペッパーの3種のソーセージを盛り合わせでご用意いたしました。お好みでトマトソースとマスタードを合わせて。

4. 施設概要

「ORIX HOTELS & RESORTS」のグループホテルであるホテル ユニバーサル ポート、ホテル ユニバーサル ポート ヴィータは、パークまで歩いてすぐという素晴らしいロケーションにあるユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテルです。「楽しさいっぱいの世界へつながる、港でありたい。」をテーマに、たくさんの笑顔が溢れるひとときをお届けします。エントランスやロビーには、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン「ミニオン・パーク」のミニオンたちとコラボレーションした装飾を施し、訪れるお客さまを楽しくお出迎えしています。

公式ウェブサイト：<https://universalport.orixhotelsandresorts.com/>

LINE 公式アカウント (LINE ID) : @612syglg

■ホテル ユニバーサル ポート

全 600 室を有するユニバーサル・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」は、パークとコラボレーションした日本初の「ミニオンルーム ～グルーの邸宅～」 「ミニオンルーム 2 ～アグネスたちのお部屋～」 「ミニオンルーム 3 ～思い出の遊園地『スーパー・シリー・ファンランド』～」をはじめ、6名さままで宿泊可能な「Party ルーム」、ベビー旅に最適な「WAKU WAKU ワンダールーム」、おしゃれに敏感“可愛い”が大好きな大人ガールたちのお部屋「Girly ルーム」など多彩なコンセプトルームを展開。最上階「PORT DEEP OCEAN FLOOR」は深海をイメージした特別フロア。涼やかな空間の中、同フロア限定の特典で上質なご滞在を演出しています。

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/universalport/>

<受賞歴>

- ◆楽天トラベル「楽天トラベル Hotel & Ryokan of the Year 2023」
- ◆楽天トラベル「楽天トラベルゴールドアワード 2023」
- ◆じゃらんアワード 2023「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸エリア 501 室以上部門 2 位」

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ホテル ユニバーサル ポート、ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

広報担当 鈴木 (takashi.suzuki@u-port.co.jp)、宮田 (rina.miyata@u-port.co.jp)

Tel: 06-6460-8099 (マーケティング課)

ホテル ユニバーサル ポート、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。

Minions and all related elements and indicia TM & © 2024 Universal Studios. All rights reserved.
Universal elements and all related indicia TM & © 2024 Universal Studios. All rights reserved. CR24-3842

