

2014年2月28日

ホテル ユニバーサル ポート
 メインレストランが2014年3月6日(木) リニューアルオープン
 “ワクワク・ドキドキ”と“おいしい”がたっぷり詰まった
ポートダイニング リコ リコ
 「PORT DINING rico rico」誕生

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン® オフィシャルホテルの1つ「ホテル ユニバーサルポート」(所在地:大阪市此花区桜島1-1-111、総支配人:金井 紀生)は、2014年3月6日(木)にメインレストラン「ポートダイニング テアトロ」をリニューアルし、「ポートダイニング リコリコ」としてオープンいたします。

「ポートダイニング リコリコ」は、『Treasure Experience』をコンセプトとし、レストランにしながら冒険気分が味わえるエンターテインメント・レストランです。宝探しをするようなワクワク・ドキドキ感を、お食事を楽しみながら体験いただけます。

「ポートダイニング リコリコ」の内装は、満天の星の下、海図を手に入れて冒険のはじまりを想起させるようなエントランス、金色に輝く宝箱のようなbuffetカウンター、熱帯雨林や南国を思わせるカラフルなインテリアで、お客さまを冒険の世界に誘います。また、女性に人気の「デザートコーナー」は、宝石のようにスイーツが並び、船の形の「キッズカウンター」や「ファミリーシート」は、ご家族で過ごす楽しいひとときを最大限に演出します。

新レストラン名の「rico (スペイン語で「美味しい、豊富な」) rico」には、おいしい食事で楽しい時間を満喫していただきたいという想いが込められており、その想いがたくさん詰まったシェフ自慢の料理が、宝物のようにbuffetカウンターに並びます。

料理のテーマは「食の都 大阪」にちなみ、さらにライブパフォーマンスを加えて、大阪らしさ、食の楽しさを料理に盛り込みます。朝食は、目の前で握るおにぎりや、大阪名物ミックスジュースを新たに提供するほか、関西にちなんだ泉州なすの漬物など、大阪でもトップクラス(※)を誇る約90種類の多彩なメニューをご用意します。ランチは、揚げたての天ぷらやゆでたてのパスタをご提供し、ディナーは大阪名物の串カツ、押し寿司や自家製バウムクーヘンなど、シェフのライブパフォーマンスや作りたての料理が楽しめます。

また、今回のリニューアルを機に、コース料理の提供を開始いたします。「海底」がテーマのユニークな個室では、お箸で気軽に楽しめる“和み”をテーマにした「和みイタリアンディナーコース」をご提供します。お子さまが少し背伸びをしてコースディナーを楽しめる「チャイルド・ディナーコース」は、お子さまの晴れの日にぴったりです。

あらゆるシーンに合わせて楽しめる、リゾート感やワクワク感がたっぷり詰まった新たなエンターテインメント・レストランを、ぜひお楽しみください。

(※) 自社調べ

以上

【実施概要】

名称	エンターテインメント・レストラン「ポートダイニング リコリコ」			
客席数	342席			
料金(税込み)	朝食	大人 2,800円	小学生 1,700円	幼児(4~6歳) 950円
	ランチ	大人 1,800円	小学生 1,100円	幼児(4~6歳) 600円
	ディナー	大人 4,300円	小学生 2,600円	幼児(4~6歳) 1,300円
	コース料理	大人 5,000円/7,000円/10,000円		
営業時間	朝食	6時30分~10時30分		
	ランチ	※3月7日(金)~3月31日(月)は7時00分~11時00分		
		11時30分~14時30分(最終入店14時00分)		
	ディナー	※3月7日(金)~3月31日(月)は12時00分~14時30分		
17時30分~21時30分(最終入店 20時00分/バイキング21時00分)				



満天の星の下、海図を手に冒険気分が盛り上がるエントランス



宝箱をイメージしたbuffetカウンターや、お子さまも自分で取り分けられるキッズカウンターでお好みの料理とともにご家族で楽しい食事のひとつときを。



クルーザーの船室（画像：左）とボートの底に広がる海中（画像：右）をイメージした2つのコーナーは個室利用も可能。コース料理をお楽しみください。



2014年3月6日(木)～2014年5月6日(火・祝)は
「春野菜とイタリアンフードフェアディナーバイキング」を開催

イタリアンフードフェアメニュー

白身魚のアクアパッツァ／鶏肉の赤ワイン煮／カジキ鮪のグリルピッツァイオーラ／骨付き仔羊のロースト香草風味／春キャベツとイカとツナのペペロンチーノ／ベーコンとアスパラのトマトクリームパスタ／トラウトサーモンのマリネ／鯛のカルパッチョ／玄米とアスパラのサラダ／トマトモツァレラ／生ハムとフルーツ／グリルアスパラのレモンアンチョビソース／ティラミス／パンナコッタ／レモンのタルト／イチゴのザバイオーネ／ナポリ風ババ／スフォリアテッレ／ブラッドオレンジのドルチェなど

※食材はイタリア産に限りません。国産または他地域の食材をイタリア料理の風味を損なわないよう、適宜使用します。

人気の定番メニュー

ステーキ／春野菜のクリーム煮／パエリア／ローストビーフ／野菜のセイロ蒸し／にぎり寿司など
全約70種類のメニューをご用意します。

※メニューは予告なしに変更する場合があります。

※画像はイメージです。



7,000円 ディナーコース



チャイルド・ディナーコース

気軽にお箸で楽しめるディナーコースはチャイルド・ディナーコースもご用意。

ディナーコースメニュー<3月6日(木)～3月31日(月)> ※メニューは毎月変わります。

[7,000円ディナーコース]

- ◇空豆とゴルゴンゾーラのひとくちタルト
- ◇帆立と蟹身のサラダ仕立てグリーンピースのピュレ
- ◇生ハムと網油で巻いたホワイトアスパラのグリル
- ◇真鯛と菜の花のスパゲティニ 木の芽の香り
- ◇鯨のポワレ パーニャカウダソース
- ◇肉料理 (4種類よりお選びください)
- ◇自家製カラスミ茶づけ
- ◇季節フルーツのソルベ
- ◇ドルチェ (5種ワゴンサービス)
- ◇グリッシーニ・フォカッチャ
- ◇コーヒーまたは紅茶

[チャイルド・ディナーコース]

- ◇ストウツィキーノ (一口前菜)
- ◇ビーフステーキとエビフライ タルタルソース添え
- ◇フォカッチャまたはライス
- ◇本日のドルチェ
- ◇オレンジジュース

※メニューは予告なしに変更する場合があります。

※画像はイメージです。



TM & © 2014 Sesame Workshop

2014年3月8日(土)、9日(日)には「ポートダイニング リコリコ」のオープンを記念してユニバーサル・スタジオ・ジャパン®より、ELMO&MOPPYがお祝いにやってきます。パークで大人気の仲間たちに出会えるチャンス！

※イベント内容・キャラクターは予告なく変更する場合がございます。

■ 施設概要

ホテル ユニバーサル ポートは、はじめて出会うリゾート&エンターテインメントホテルをテーマにした、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のオフィシャルホテル。目の前にユニバーサル シティ ポートを望み、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®へも歩いてすぐという素晴らしいロケーションです。

ホテルオリジナルのコンセプトルーム、6名さままで一緒に泊まれる Party ルームや、ベビー・キッズと一緒に家族旅行が楽しめる WAKU WAKU ワンダールームは、ファミリーに大人気です。コンセプトテーマである「アクア」をイメージした水の流れるエントランスや 15m の巨大水槽、「映画」のセットをモチーフにしたモニュメントなどエンターテインメント性溢れるホテルです。

【施設名】 ホテル ユニバーサル ポート

【所在地】 大阪府大阪市此花区桜島 1-1-111

【電話番号】 06-6463-5000

【施設規模】 客室数:600室

【飲食施設】 レストラン 2 店舗、ラウンジ 1 店舗、カフェ 1 店舗

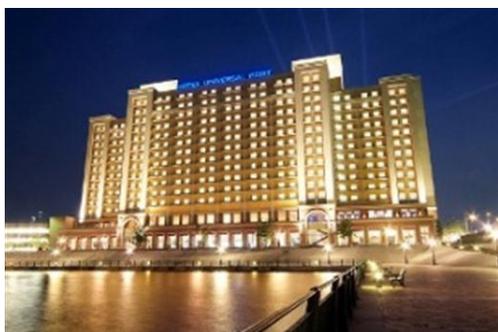
【その他施設】 ショップ、サロン、コインロッカー、宅配便コーナー、WEB ステーション、コインランドリーなど

【交通アクセス】 JR ユニバーサルシティ駅より徒歩 3 分

(JR 大阪駅から JR ユニバーサルシティ駅までは直通電車で 12 分)

【URL】 <http://www.hoteluniversalport.jp/>

【運営】 オリックス不動産株式会社



☆ 「じゃらん OF THE YEAR」

2012 年 4 月～2013 年 3 月近畿・北陸エリア 101 室以上部門 4 年連続第 1 位

☆ 「JTB・るるぶトラベルアワード 2012」にてゴールドアワード受賞

☆ 世界最大の口コミサイト トリップアドバイザーの「評判の施設」(2012 年・2013 年)

☆ トリップアドバイザー「トラベラーズ チョイス アワード 2014」を受賞



<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 マーケティング課 / 鈴木・藤原

電話:06-6463-5930(直通) FAX:06-6463-4050

E-mail: takashi.suzuki@u-port.co.jp URL: <http://www.hoteluniversalport.jp/>



ホテル ユニバーサル ポートは
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。