

2018年12月13日

各 位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

## 「ヴィータのあったかダイニングフェア ～和スイーツと冬の贈りもの～」を開催 ほのぼのと冬にうれしい和・洋・中料理が勢ぞろい！ 12月26日から

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：三國 浩紀）は、2018年12月26日（水）から2019年3月5日（火）まで、レストラン「ヴィータ ダイニング ソリス グラータリア」でディナーbuffet「ヴィータのあったかダイニングフェア～和スイーツと冬の贈りもの～」を開催することをお知らせします。

本フェアでは、冬にうれしいあったか料理をテーマに、牛肉のすき焼き、大根や玉子などの定番に加えトマトやウィンナーなど8種類のおでん、香箱ガニを使ったかに汁、石窯で焼き上げる甘海老のピッツァやグラタン、中華麻婆豆腐などさまざまな和・洋・中のメニューを揃えました。デザートは、抹茶スイーツをはじめ、苺大福、和栗モンブラン、柚子ゼリーなどの多彩な和風スイーツをご用意します。



ほかにも、冬の味覚としてブリと甘海老の舟盛りやふぐ皮の煮こごり、寿司6種も登場します。12月31日（月）～1月3日（木）は、新春スペシャルメニューとしてボイル蟹と天ぷらが加わります。

グツグツと音を立てながら、煮込み、炊いて、湯気が昇る、活気あふれるオープンキッチンのレストランで、寒い冬にあたたかな気分になる料理と、心和らぐ和風スイーツを心ゆくまでお楽しみください。

以上

<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 ヴィータ

マーケティング課 掛水 敏充、萩野 和子、宮田 瞳

TEL : 06-6460-8213 MAIL : [marketing@u-vita.co.jp](mailto: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. 「ヴィータのあったかダイニングフェア～和スイーツと冬の贈りもの～」フェア概要

ほのぼのとした気持ちになれる、冬にうれしい和・洋・中料理約 68 種類、和風スイーツ約 12 種類の計約 80 種類のメニューを堪能いただけるフェアです。

12 月 31 日（月）から 1 月 3 日（木）の 4 日間限定で、新春スペシャルメニューのボイル蟹と天ぷらが登場します。



【開催期間】2018 年 12 月 26 日（水）～2019 年 3 月 5 日（火）

【時間・料金】

■12 月 26 日（水）～12 月 30 日（日）・1 月 4 日（金）～3 月 5 日（火）

17：30～21：30（最終入店 21：00）<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）

■12 月 31 日（月）

17：00～21：30（最終入店 21：00）<90 分制>

大人 4,500 円、お子さま（小学生）2,700 円、幼児（4 歳以上の未就学児）1,350 円  
（税・サ込み）

■1 月 1 日（火）～3 日（木）

17：30～22：00（最終入店 21：30）<90 分制>

※本期間のみ、予約は 4 部制にて受付 ①17：30 ②18：00 ③19：30 ④20：00

大人 4,500 円、お子さま（小学生）2,700 円、幼児（4 歳以上の未就学児）1,350 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（9：30～20：00 フリーダイヤル）

ホテル公式ウェブサイト <https://www.u-vita.co.jp>

【メニュー例】料理・スイーツ 約 80 種類、ソフトドリンク 約 25 種類

<ライブカウンター>

牛肉のすき焼き

<料理>

8 種類のおでん、かに汁、炊き込みご飯、ブリ大根、豚肉のデミ味噌煮込み、タラとジャガイモのトマトチーズ焼き、チキンマカロニグラタン、甘海老のグラタン風ピッツァ、ポークの生姜焼きピッツァ、中華麻婆豆腐、中華水餃子、ラーメン（味噌・醤油）、ブリと甘海老の舟盛り、ふぐ皮の煮こごり、合鴨の和風ロースト、かに味噌豆腐、寿司 6 種 など

<スイーツ>

抹茶生地のクレープ 2 種（苺・抹茶白玉）、抹茶ティラミス、抹茶シフォン、抹茶白玉ぜんざい、苺大福、和栗のモンブラン、ほうじ茶プリン、柚子ゼリー、さつまいもタルト、草花を飾ったチュロス、苺のショートケーキ、スイートポテトピッツァ、アイスクリーム

## 【新春スペシャルメニュー】2種

12月31日（月）～1月3日（木）の年末年始期間限定で、ボイル蟹、天ぷら（3種）をbuffetコーナーに追加でご用意します。新年のお祝い気分を楽しめます。



※写真はイメージです。※メニューは予告なく変更する場合があります。

## 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buffetスタイルで提供します。buffet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ァ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）

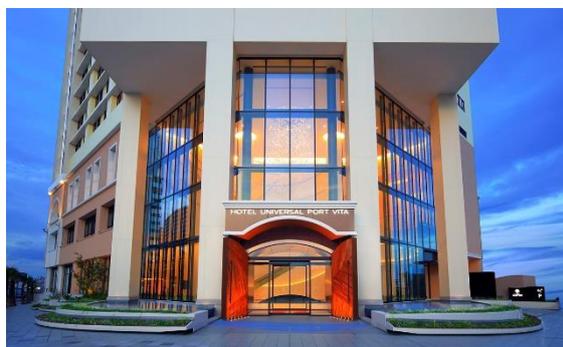
営業時間：朝食 6：30～10：30（最終入店 10：00） 夕食 17：30～21：30（最終入店 21：00）

※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ブ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 <sup>2</sup> 、延床面積：31,600.14 m <sup>2</sup>
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	<a href="https://www.u-vita.co.jp">https://www.u-vita.co.jp</a>



TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR18-3754