

2020年2月3日

各 位

ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

**春の旬を楽しむ“さくら焼売”や出来立て“いちご飴”も！
「中華と飲茶フェア～苺スイーツとともに～」
約80種のメニューが楽しめるディナービュッフェ 3月11日(水)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3月11日（水）から5月12日（火）まで、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、ディナービュッフェ「中華と飲茶フェア～苺スイーツとともに～」を開催しますのでお知らせします。



中華料理・飲茶（イメージ）



いちごタルト（イメージ）

本フェアは、約80種がお楽しみいただけるディナービュッフェで、豆板醤や唐辛子を使った火鍋などの中華料理19種、桃色、黄色、緑色の春らしい色合いの餃子や小籠包など11種の飲茶、そして、旬の苺を使ったスイーツ11種などが揃います。

台湾の朝ごはんとして話題を集めつつある、優しい味わいの豆乳スープ「シェントウジャン」や、さくら色の皮で包まれた「さくら焼売」をご用意し、伝統料理をベースにしつつ春らしさを感じていただけます。

スイーツは、苺づくしのメニューで、新鮮な苺を熱い飴にくぐらせて、目の前で出来立てをお楽しみいただけるいちご飴や、いちご大福、いちご入り杏仁豆腐、いちごタルトなど和洋中のアレンジで旬の味をお届けします。フェア期間限定の苺を使ったカクテル（別途有料）もご用意しています。

卒業や入学、入社など新たな門出をお祝いするイベントが多いこの季節、彩り華やかなディナービュッフェでお過ごしください。

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. 「中華と飲茶フェア～苺スイーツとともに～」ディナービュッフェ概要

【開催期間】2020年3月11日（水）～
2020年5月12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、
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（中華料理19種類、飲茶11種類、苺スイーツ11種類、和洋料理ほか約39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。



中華料理・飲茶（イメージ）



飲茶（イメージ）



シェントウジャン（イメージ）



いちご飴（イメージ）

<中華料理・飲茶>

麻婆豆腐／酢豚／小エビのチリソース／海鮮塩焼きそば／油淋鶏／ジャージャー麺／チンジャオロース／火鍋／シェントウジャン／キュウリの中華ピクルス／小柱とアスパラガスの XO 醬和え／ごま団子／エビ餃子／小籠包／さくら焼売／肉まん など

<苺スイーツ>

いちごモンブラン／いちごマカロン／いちご入り杏仁豆腐／いちごショートケーキ／いちごタルト／いちごゼリー／いちごムース／いちごフレジェ／いちご大福／いちごクレープ／いちご飴

<フェア期間限定カクテル>

フェア限定の苺を使ったカクテル（アルコール飲料）2種類をご用意します。苺と爽やかなミントの香りが絶妙で、さっぱりした味わいが中華にぴったりな炭酸カクテル「ヴァン フレ～爽やかな風～」と、フレッシュ苺を3つ使い、苺の甘酸っぱさと果実感があふれるカクテル「アゼリア～つつじ～」をご提供します。（各 850 円、税・サ込み）



苺を使ったカクテル（イメージ）

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＞午前 6 時 30 分～午前 10 時 30 分（最終入店 午前 10 時）

＜夕食＞午後 5 時 30 分～午後 9 時 30 分（最終入店 午後 9 時）

※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
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