

2024年2月29日

プレスリリース

うさぎや蝶が遊びにきちゃった?! “イースター”と“春”がテーマの苺ケーキに会おう!

苺が彩る「春のレストランフェア」を開催

ディナービュッフェのデザートコーナーに苺スイーツがずらり!

ランチビュッフェには“お花畑”をイメージしたピッツァが登場

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」「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:野田 良勝)は、2024年3月1日(金)~6月7日(金)の期間、館内ビュッフェレストラン、カフェ、ラウンジにて「春のレストランフェア」を開催しますのでお知らせします。本日よりランチ&ディナービュッフェの予約受付を開始します。



ホテル ユニバーサル ポート
春のスイーツ「苺&イースタースイーツフェア」



ホテル ユニバーサル ポート
春のディナービュッフェ「苺と春の情熱スペインフェア」



ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ
春のランチビュッフェ「春のイタリアンフェア」



ホテル ユニバーサル ポート
春のカクテル「ストロベリーカクテルフェア」

※写真はイメージです。

カフェでは真っ赤な苺を主役に、“イースター”と“春”をテーマに創作した可愛いスイーツを、「苺と春の情熱スペインフェア」と題したディナービュッフェでは、山海の幸を使用した彩りあふれるスペイン料理

とパティシエが味に、ルックスにこだわり作る 10 種類の苺スイーツをご用意します。また、“お花畑”をイメージしたピッツァが登場するランチビュッフェ、赤×ピンクの色合いが愛らしい苺のカクテルまで、春の装いのメニューの数々をお届けします。

ホテル ユニバーサル ポート、ヴィータで、春色あふれるおいしい時間をお過ごしください。

1. 春のスイーツ『苺&イースタースイーツフェア』概要（ホテル ユニバーサル ポート）

真っ赤な苺を主役に“イースター”と“春”をテーマにした、春色の装いの 5 種のスイーツを販売します。

期 間：2024 年 3 月 1 日（金）～2024 年 5 月 9 日（木）

場 所：1 階 レックスカフェ（販売時間：午前 11 時～午後 10 時）



■苺のムース 916 円

苺のコンポート、紅茶のムース、クルミ入りキャラメルムースの 3 層仕立てのケーキ。華やかな甘い香りに誘われて、蝶が遊びにきました！



■苺のフラワーバスケット 916 円

模様を付けたビスキュイと飾り付けのチョコのお花でフラワーバスケットを表した春らしさあふれるケーキです。中にピスタチオのムースリートを挟んでいます。



■苺のミルフィーユ 916 円

パイ生地に苺のクリームとカスタードクリームを絞り、春を感じるパステルカラーのミルフィーユに仕上げました。キュートなイースターバニーをトッピングして。



■苺のショートケーキ 916 円

ふわふわスポンジに瑞々しい国産苺と軽やかな生クリームをサンドした、パティシエおすすめのケーキです。真っ赤な苺の間から、イースターバニーがひょっこり。



■苺のプリン 631 円

なめらかな口当たりのプリンと苺クリームを 2 層にし、イースターエッグのチョコを飾って春の装いに。

※料金は全て、消費税が含まれています。

※写真はイメージです。

2. 春のランチ&ディナービュッフェ概要

(1) ディナービュッフェ『苺と春の情熱スペインフェア』（ホテル ユニバーサル ポート）

シェフたちのアレンジを加えたスペイン料理の数々と、パティシエこだわりの苺スイーツを楽しめる約75種のディナービュッフェです。春野菜の天ぷらや鰹のタタキ、にぎり寿司などの和食も揃えています。

期間：2024年3月7日（木）～2024年6月5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：大人5,480円、小学生2,980円、幼児（4～6歳）1,580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](#)にて本日より受付開始

■メニュー例 ※変更になる場合があります。

アルボンディガス、苺とチョリソのコカ、イベリコ豚のチーズパイ、魚介のバスク風、アイオリポテト、鶏肉のチリンドロンソース煮、タコポテトのガリシア風、ローストビーフのサラダ スペイン風、砂肝とキノコのアヒージョ、牛肉のプランチャ（牛脂注入加工肉を使用）、苺スイーツ（10種）など。

★おすすめメニュー

【イベリコ豚のチーズパイ】イベリコ豚のミンチを使用しモッツアレラチーズとデミグラスソース、トマトソースで包み込み焼き上げた、イベリコ豚の深い味わいが楽しめるパイ。

【魚介のバスク風】美食の町として有名なスペインバスク地方を代表する煮込み料理。姫鯛と春野菜を使用した、魚介と春の旨味がつまった一品。

【苺とチョリソのコカ】チーズを使用しないスペインピザ。米粉の風味が特徴の生地にはちょっぴり辛めのチョリソと苺をトッピングし春の装いに仕上げました。

【タコとポテトのガリシア風】タコをトマトソースで柔らかく煮込んだガリシア地方のタコ料理。

【スペインロール】スパニッシュオムレットと生ハムとモッツアレラチーズを巻き込み仕上げにパプリカパウダーとパセリのみじん切りをまぶしスペイン風のアレンジしたロール寿司です。

【ピンチョス】※下記より1種を提供

- ・エビとミニトマト：エビとミニトマトをポケットにのせ、サルサソースをアクセントに。
- ・マグロ生ハム：マグロを燻製し生ハム仕立てにした珍しいおすすめピンチョス。
- ・サーモンのリエット：スペイン産のパイにサーモンのムースを絞り込んだリエット。
- ・チキンのテリーヌ：チキンのテリーヌとミニトマトをポケットにのせて。
- ・ツナのタルタル：ツナをオニオンとマヨネーズで和え、オリーブ、ポイルエッグと合わせ、仕上げに黒コショウとパプリカパウダーを効かせたカラフルなピンチョス。



「苺と春の情熱スペインフェア」（イメージ）



ピンチョス（イメージ）

【苺のスイーツ（10種）】

- ・苺のブランマンジェ：さっぱりとした甘さのブランマンジェと苺のマリネを合わせています。
- ・苺のバスクチーズケーキ：焼き色をしっかりとつけるバスク地方発祥の深いクリーミーな味わいのバスクチーズケーキに、苺ピューレを入れ焼き上げました。
- ・苺のカンノーロ：苺味のチーズクリームをたっぷり詰めて苺で飾り付けをしました
- ・苺のピンチョス：フレッシュの苺をブラウニー・生クリームで挟んだピンチョス。飾り付けにピスタチオとフリーズドライの苺をかけています。
- ・苺のムース：苺の味をしっかりと感じていただけるよう、苺のピューレをムースにたっぷり入れて作りました。



デザートコーナーには苺スイーツが並ぶ
(イメージ)

(2) ランチビュッフェ『春のイタリアンフェア』（ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ）



「春のイタリアンフェア」(イメージ)

“春のお花畑”をイメージしエディブルフラワーを散りばめたピッツァに、アスパラや苺をトッピングした石窯で焼き上げるピッツァをはじめ、菜の花など春の食材を使ったイタリア料理、スイーツまで、春のおいしさを取り入れた約 45 種のメニューが揃うランチビュッフェです。

【メニュー例】※変更になる場合があります。

お花のピッツァ、苺と生ハムのジェノベーゼピッツァ、大阪産しらすとアスパラのピッツァ、鶏肉と新玉葱のロースト バルサミコソース、アクアパッツァ、ベーコンと菜の花のクリームスパゲッティ、新キャベツとあさりのスパゲッティ、アスパラと新じゃがのアンチョビソース、苺のロールケーキ、苺のプリン、マCHEDONIAなど。

期間：2024年3月7日（木）～2024年5月6日（月）

場所：3階 ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア（367席）

時間：午前11時00分～午後2時30分（最終入店 午後2時）※90分制

料金：平日：大人2,180円、小学生1,280円、幼児（4～6歳）680円※

土日祝：大人2,480円、小学生1,480円、幼児（4～6歳）780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：[「ヴィータ ダイニング ソリス グラーティア」の予約サイト](#)にて本日より受付開始

3. 春のカクテル『ストロベリーカクテルフェア』概要（ホテル ユニバーサル ポート）



「ストロベリーカクテルフェア」(イメージ)

苺を使った“赤×ピンク”の色合いが愛らしい3種のカクテルを販売。

期間：2024年3月9日（土）～2024年5月6日（月）

場所：1階 ラウンジR（販売時間：午前11時～午後9時30分）

- ・(左) ストロベリーティーソーダ 900円
- ・(中) ストロベリーピニャコラーダ 1,000円
- ・(右) ストロベリー&ピーチソーダ 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。

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（期間：2024年7月14日（日）まで予定）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名様まで宿泊可能な「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>

- ◆トリップアドバイザー「2022 トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト」
- ◆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」、「楽天トラベルブロンズアワード 2022」
- ◆じゃらんアワード 2022 「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸ブロック」（13年連続）

■ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ

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月に開業したホテル ユニバーサル ポート ヴィータ。パークを一望できる「スパークルルーム」、上階がリビングエリア、下階がベッドルームとなった、自宅のように寛げる「もこもこメゾネットルーム」、2段ベッドを3台設置した最大6名で宿泊できる「レインボールーム」など、個性あふれる14種類のゲストルームを備えています。2023年4月より「5周年 ANNIVERSARY YEAR」として、記念宿泊プラン、朝食特別メニュー、宿泊券や食事券が当たるInstagramキャンペーンなど、さまざまな企画をお届けしています。

5周年記念イベント特設ページ：<https://universalport.orixhotelsandresorts.com/5thanniversary/>

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

<受賞歴>

- ◆じゃらんアワード 2022 「じゃらん OF THE YEAR 売れた宿大賞 近畿・北陸エリア 301室以上」1位
- ◆トリップアドバイザー「2023 トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト」
- ◆一休.com クチコミランキング「FAVORITES 2021 西日本 シティホテル部門（大阪）」2位
- ◆楽天トラベル「楽天トラベルブロンズアワード 2023」

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）、大山（mayuko.oyama@u-port.co.jp）、坪田（jun.tsubota@u-port.co.jp）

Tel: 06-6460-8099（セールス&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. CR24-0663