

2025年2月12日

プレスリリース

「春のレストランフェア」3月7日より開催

春野菜や旬の苺を使用した季節感あふれるメニューが勢揃い！



ディナービュッフェ「春の華やかイタリアンフェア」



レックスカフェ「ストロベリースイーツフェア」



ラウンジR「ストロベリーカクテルフェア」

※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、2025年3月7日(金)～6月4日(水)の期間、館内ビュッフェレストランにて「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。

1. ディナービュッフェ『春の華やかイタリアンフェア』概要

ポートダイニング リコリコでは、春野菜を使用した色鮮やかなメニューをはじめ、ライブキッチンで仕上げから提供するパスタやステーキ、瑞々しい苺をバラエティ豊かに味わえるスイーツなど、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。

期 間：2025年3月7日（金）～2025年6月4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）※120分制

料 金：大人6,000円、小学生3,500円、幼児（4～6歳）1,800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。

エビと春キャベツのトリュフクリームパスタ、アンガス牛ステーキ、アカイカのレモン麴炒め、鶏のマレンゴ風、姫鯛とそら豆のアクアパッツァ、サーモンとポテトのミラノ風グラタン、ライスコロッケ、ミラノ風とんかつ トマトソース、アンチョビポテト、サーモンとクリームチーズのピンチョス、春野菜のバーニャカウダ、しらすとゴルゴンゾーラのガーリックトースト、合鴨のテリーヌ、パンツァネッラ、苺のミルフィーユ、苺のマカロンケーキ、カッサータ風チーズケーキ など

★おすすめメニュー

※写真はすべてイメージです。



エビと旬の春キャベツに、香り高いトリュフクリームソースを絡めたシェフおすすめの「エビと春キャベツのトリュフクリームパスタ」は、ライブキッチンでチーズの器で仕上げ提供いたします。



「アンガス牛ステーキ」は、鉄板で焼き上げる音、香り、口いっぱいに広がる旨みを五感で味わっていただけます。



濃厚なシブストをサクサクのパイで挟んで苺を飾りつけた「苺のミルフィーユ」や、イタリアの伝統菓子カッサータを苺味にアレンジした「カッサータ風チーズケーキ」など、苺を心ゆくまで楽しめるスイーツが揃います。



ナポレオン由来といわれている「鶏のマレンゴ風」は、香ばしく焼き上げた鶏と色とりどりの野菜をトマトソースで煮込んでいます。



春野菜を使用したメニューも登場。バーニャカウダや天ぷらでお楽しみいただけます。



姫鯛と旬のそら豆を使用し、トマトとオリーブを加えて煮込んだアクアパッツァです。

2. 『ストロベリースイーツフェア』概要

旬の苺を使用し、春らしく見た目も華やかに仕上げました。ブランド苺「あまおう」を使用したスイーツもご用意しております。

期 間：2025年3月1日（土）～2025年5月8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）



■苺のシャルロットケーキ 900円

苺のムースをビスキュイ生地で巻いたシャルロットケーキは、仕上げにきゅっと結んだリボンがキュート。



■あまおうのミルクレープ 900円

苺クリームとクレープ生地を何層にも重ねたミルクレープには、スライスしたあまおう苺もサンドしています。



■あまおうとピスタチオのタルト 900円

ピスタチオの香ばしさが際立つダイヤモンド生地に、ディプロマットクリームとあまおう苺を合わせたタルトです。



■苺のショートケーキ 800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。

※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. 『ストロベリーカクテルフェア』概要

苺のフレーバーをお楽しみいただけるカクテル3種をご用意いたしました。カクテルとともに、春の暖かい夜をゆっくりとお過ごしください。

期 間：2025年3月7日（金）～2025年5月8日（木）

場 所：1階 ラウンジR

（販売時間：午前11時～午後10時）



（左上）ストロベリー&レモンクーラー、（左下）苺カフェラテ、
（右）ストロベリーティー（イメージ）

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、5 名さまざまに宿泊可能な「ドキドキ アドベンチャールーム」、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 掛水（toshimitsu.kakemizu@u-port.co.jp）、宮田（rina.miyata@u-port.co.jp）桜井（chihiro.sakurai@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 & © 2025 Universal Studios. All rights reserved.
Universal elements and all related indicia TM & © 2025 Universal Studios. All rights reserved. CR25-0455

