

2023年4月6日
大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】GW 限定企画 「OSAKA・KANSAI フェア」
大阪産「なにわ黒牛」+ 京都・今西製茶ほうじ茶 = 素敵に美味しい 9 日間！**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/101056/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪府中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之（ばんたかゆき））では、ゴールデンウィーク限定企画として、大阪産（もん）「なにわ黒牛」と京都府和東町「今西製茶ほうじ茶」を使用した「OSAKA・KANSAI フェア」を9日間開催いたします。

MIDO RESTAURANT「ピクニカ」では、日頃より OSAKA・KANSAI 地区を中心とした食材の選定を優先し、ご宿泊や地域の皆様のアラカルトからコースまで多様にお楽しみいただいております。今回は特に人気が高い大阪産（もん）の中でもご注文が多い「なにわ黒牛」、そして客室やバーで採用しご評価を頂戴する「今西製茶ほうじ茶」をこだわり食材としてお楽しみいただけるプランとなっております。またディナータイムでは、大阪平野で大正元年よりワイン醸造を続けるカタシモワイナリーのワインをはじめ、北摂の山間、生駒・葛城・金剛山系の山裾、阿武山山系など生まれ育った地域が異なる大阪の地酒をご提供、「なにわ黒牛」とのペアリングをお楽しみいただけます。

料理長・相田章博が織りなす「なにわ黒牛」料理と、パティシエ・廣田亜美の感性を楽しめる「今西製茶ほうじ茶」スイーツを、この機会にお楽しみくださいませ。

<なにわ黒牛>

なにわ黒牛は、株式会社 Special Food J 代表取締役 松田 武昭氏が提案する 3 等級以上の純大阪産黒毛和牛（雌）です。G20 大阪サミットでも採用され、毎月数頭しか出荷されない希少性の高い逸品です。



<今西製茶ほうじ茶>

販茶求評会でも受賞歴がある今西製茶は、京都府和束町にて明治 45 年創業しました。現在は 5 代目 今西 哲也氏がお茶の魅力を発信し、抹茶の原料である碾茶を主に、煎茶・かぶせ茶・ほうじ茶・白茶づくりに取り組んでいます。 ※和束茶は宇治茶の約半数を生産する一大産地



<大阪産ワイン&大阪産日本酒>



■大阪産ワイン

明治初期にブドウ栽培に適した大阪平野の堅下（かたしも）を開墾し、大正元年よりワイン醸造を続ける「カタシモワイナリー」。質の高いワイン造りに情熱をかけた創業当時から、今もその伝統を引き継ぎながら日々研鑽を重ねています。



■大阪産日本酒

その地の気候風土を呼吸しながら醸される大阪の酒。かつて「天下の台所」と呼ばれた商いの街、大阪には、独自の日本酒の文化も根づいています。

<大阪産>

大阪産(もん)とは、大阪府域で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物と、それらを原材料として使用した加工食品のことです。今回のフェアでは「なにわ黒牛」の食材を使用いたします。大阪エクセルホテル東急では、今後も大阪産(もん)食材や大阪産(もん)名品を使用した企画を通じて大阪府が取り組む地産地消の推進、地元の特産品のPRに貢献するとともに、流通コストの削減によるCO2削減等の環境問題などに寄与してまいります。



【ゴールデンウィーク限定企画「OSAKA・KANSAI フェア」概要】

【会場】レストランピクニカ（大阪エクセルホテル東急 17階）

【期間】2023年4月29日(土・祝)～5月7日(日)の9日間

ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

ディナー 18:00～21:00 (L.O.20:00)

【料金】ランチ 3,250円～（メインディッシュ+ミニbuffet）

※ディナーは、ランチ料金に1,500円追加頂戴いたします（コース仕立て全4品）

※大阪産ワイン&日本酒ペアリング 1,050円～

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/101056/index.html>

【内容】

■大阪産なにわ黒牛の赤ワイン煮込み マッシュポテトとカンパーニュ添え

ランチ 3,250円

ディナー 4,750円

なにわ黒牛のバラ肉を野菜と赤ワインでじっくり煮込みました。

ほどける柔らかさの牛肉と濃厚な赤ワインソースが格別な一皿。



大阪産なにわ黒牛の赤ワイン煮込み
マッシュポテトとカンパーニュ添え

■大阪産なにわ黒牛のビフカツ デミグラスソース

ランチ 3,500円

ディナー 5,000円

なにわ黒牛の赤身肉を、外はサクサク、中はしっとりミディアムレアに

仕上げたビフカツ。デミグラスソースでお召し上がりください。



大阪産なにわ黒牛のビフカツ デミグラスソース

■大阪産なにわ黒牛のステーキとグリルドベジタブル オリエンタルソース
ランチ 4,800 円
ディナー 6,300 円
丁寧に焼き上げたステーキは、なにわ黒牛の美味しさを存分に味わっていただけます。和牛本来の旨味をお楽しみください。



大阪産なにわ黒牛のステーキとグリルドベジタブル
オリエンタルソース

■京都・和束町「今西製茶ほうじ茶」を使った特製プリンアラモード
宇治茶の約半分を生産する一大産地「和束茶」を使用した、
山門一体型ホテルにぴったりな廣田パティシエが考案した「和」なプリン。
親鸞聖人が好んで食べられた「小豆」を添えてお楽しみください。
※ランチではミニbuffetの一品、ディナーではコース料理のデザートとして
お楽しみいただけます。



“出来たて”プリンアラモード
～今西製茶ほうじ茶プリン～

※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※状況により営業内容に変更または未開催となる場合がございます。

料理長 相田 章博 (あいだ あきひろ)

大阪東急ホテルに入社後、ヴィアーレ大阪・パンパシフィックホテル
(現在の横浜ベイホテル東急)で活躍し、2019年 日本エスコフイエ
ディシブルに昇格。2021年12月 大阪エクセルホテル東急
料理長就任。



相田章博料理長

パティシエ 廣田 亜美 (ひろた あみ)

大阪夕陽丘学園短期大学 製菓クリエイトコース卒業後、
2019年大阪エクセルホテル東急入社。感性を活かし生まれた
万華鏡パフェ ver.1～パフェ レ・モモ～は、今でも多くのファンを
持つ人気商品。



パティシエ 廣田亜美 (ひろたあみ)

【ご予約・お問い合わせ】

MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA」(ピクニカ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)