

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪
「レストラン ユラユラ」新しい生活様式に対応しディナー営業を再開
テーブルオーダーディナー
2020年7月1日(水)より



前菜8種盛り合わせ



ローストビーフ



三種の肉寿司



チリシュリンブ

ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪府中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）「レストランユラユラ」（2階）では、新型コロナウイルス感染症拡大防止およびお客様の健康と安全を考慮し、2020年3月18日（水）よりディナータイムの営業を休止しておりましたが、7月1日（水）より お料理の提供方法を従来のビュッフェスタイルから、テーブルオーダー形式へ変更し営業を再開いたします。

昨年12月の開業以来ご好評いただいておりますお料理を、お客様に安心してご利用いただくため、提供方法の変更やさまざまな感染症防止対策を施します。お料理は1名盛りに個分けし、お客様のお席まですべてスタッフがお届け。温製料理の一部は店内のオープンキッチンから出来立てをご提供いたします。デザートはワゴンサービスにてサンプルからチョイスいただき、パストリー厨房から提供するため衛生面にもご安心いただけます。

従来のビュッフェスタイルの楽しさを継承しながらも、安全・安心に配慮した“新しい生活様式”を取り入れた、お料理のバラエティを楽しむ新感覚ディナースタイルとして営業再開し、皆さまのお越しをお待ちしております。

【タイトル】 テーブルオーダーディナー

【期間】 2020年7月1日（水）～8月31日（月）

【店舗】 レストラン ユラユラ

【時間】 17:30～21:30(ラストオーダー 21:00)

【料金】 120分制 (ラストオーダー入店から90分)

料金	平日	土日祝
大人	¥3,850	¥4,400
シニア		¥4,000
小学生	¥1,650	



キッチン イメージ

※シニアは65歳以上

【内 容】前菜 8 種盛り合わせをお席へご提供からはじまり、オープンキッチンでシェフが調理し個盛りに取り分けるライブキッチンメニューやパティシエこだわりのスイーツなど、約 30 種のお料理・デザートが時間内食べ放題。

【ディナーメニュー 一例】

● サラダ & 冷製料理

- ・柔らか蒸し鶏と九条ネギの辣油風味
- ・ポークと青パパイヤのタイ風しゃぶしゃぶサラダ
- ・コールドビーフの贅沢サラダ
- ・くらげと鴨のハニーマスタードソース

● 温製料理

- ・オーストラリア産仔牛のカツレツ
- ・ハワイアンポチキのジャーマンポテト風
- ・ニョッキとクアトロフロマッジョのグラタン
- ・スパイシーな地野菜のロースト

● スープ

- ・淡路玉ねぎのコンソメスープ
- ・コーンクリームスープ

● LIVE メニュー

- ・犬鳴ポークの味噌ラーメン
- ・三種の肉寿司（炙りビーフ・漬け鴨・生ハム）
- ・イタリア産生ハムカッティング & オリーブ
- ・フォアグラポワレ（土日祝限定）

● タイムサービス

- ・サルシッチャのグリル（平日限定）
- ・アンガス牛の炙りステーキ（土日祝限定）

● デザート

- ・季節のフルーツのショートケーキ ・ティラミス ・マカロン
- ・バナナパウンドケーキ ・ソフトクリーム など日替わりで

● ドリンク

- ・コーヒー ・紅茶 ・カフェラテ ・抹茶ラテ ・ココア



<ディナー再開記念プレゼントキャンペーン> 7月1日（水）～8月31日（月）
 期間中ディナーをご利用で応募用紙を 1 枚進呈。抽選で豪華景品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。
 [賞品]・プレミアムツインルーム ペア宿泊券 1 組 ・ファミリー重（テイクアウト 夏おせち） 1 名 ・ペアディナー券 5 組 など
 さらに、ご応募でもれなく「次回使える 1,000 円優待券」を進呈いたします。

【感染症拡大に対するホテルの取り組み】

- <手指消毒> ロビー・化粧室・各店舗にアルコール消毒液の設置
- <拭き取り消毒> アルコール消毒液による定期的な拭き取りと消毒の実施
- <飛沫防止スクリーンの設置> 店内の料理卓・オープンキッチンなど、飛沫感染防止用アクリル板を設置
- <従業員> マスク着用と手袋着用の徹底
- <客席配置> 密接を避ける客席配置への変更
- <金銭授受のトレー使用> トレーにて釣銭等の受け渡しを実施
- <ホテル館内の換気> 外気を取り入れ、フィルターを通して空気を清浄化する換気システムを全館に導入
- <空気清浄機の設置> 主要階に加湿機能付き空気清浄機を設置



アクリル板設置イメージ

■ お客様のお問合せ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 レストラン

TEL. (06) 6633-0052（レストラン直通）

E-mail: restaurant@hotel-royalclassic.jp

■ 本件に関する取材のお問合せ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 広報企画室

広報担当/寺田 健史・村上 恭子

TEL. (06) 6633-0030（代表）

Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp

kyoko.murakami@hotel-royalclassic.jp