

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

迫力のハーフポンドステーキ vs W和牛のハンバーグ
「ユラユラビュッフェ 大阪肉祭 2023 春」を開催

2023年3月1日(水)より



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）2F レストランユラユラでは牛肉・鶏肉・豚肉を様々な調理法でボリュームに仕上げた肉料理の数々を存分にお楽しみいただけるビュッフェを、3月1日（水）より期間限定で開催いたします。

注目メニューは、旨味を凝縮したジューシーな約 220g の「肉厚ハーフポンドステーキ」と、これだけは食べていただきたい一品である「シェフのスペシャルティ」として、2種の和牛を贅沢に使用した「近江牛と淡路ビーフの W 和牛ハンバーグ 和風ソースで」をご用意。両メニューともに併設のライブキッチンにてシェフが目の前でダイナミックに焼き上げ、コースの一品のような盛り付けで出来立てをご提供いたします。他にも北海道産ブランド豚ゆめの大地ポークや大阪産なにわポークを使ったメニューなど、前菜からメインまでお肉三昧を心ゆくまでお楽しみいただけます。

記

【商品名】ユラユラビュッフェ 大阪肉祭 2023 春～ハーフポンドステーキ vs W 和牛ハンバーグ～

【期間】2023年3月1日（水）～ 5月31日（水）計 92 日間

【店舗】ホテルロイヤルクラシック大阪 2F レストラン「ユラユラ」（106 席）

【時間】ランチ：11:30～14:30（14:00 ラストオーダー）／ デイナー：17:30～21:30（21:00 ラストオーダー）

【料金】ランチ 4,500 円（小学生 2,250 円）／ディナー 6,500 円（小学生 3,250 円）

【お料理一例】

肉好きにはたまらない ポリューム満点のライブキッチンメニュー



肉厚ハーフポンドステーキ

厳選した脂身の少ないヘルシーな赤身塊肉を豪快にグリルした約 220g のステーキ。お肉本来の旨味をご賞味ください。



近江牛と淡路ビーフの W 和牛ハンバーグ
和風ソースで

2種類の和牛を贅沢に使用し、シェフが3種類の部位にこだわったシェフのスペシャリテ。ネギと生姜の和風ソースと、黒胡椒がアクセントの塩レモンソースで。



北海道産ブランド豚 ゆめの大地ポークのロースト フラワーサルサ

肉に極カストレスを与えないように、低温でゆっくりロースト。しっとり感と旨味の残ったロース肉は、甘酸っぱいサルサソースで。



パルマ産ハードチーズで仕上げる 大豆ミートのカルボナーラ風

チーズの器で健康食材の大豆ミートとクリーミーなカルボナーラソースを合わせた濃厚なチーズの風味が食欲をそそるショートパスタ。(ランチ限定)



3 種の肉盛りスタミナピラフ

ほんのりガーリックの香りを纏い、仔牛の出汁で炊き上げた旨味の詰まったお米にローストビーフやチキンなど色とりどりのお肉をトッピングし、スタミナ満点のピラフ。

※ランチのライブキッチンメニューは引換棒との交換制 (大人 7 本入店時にお渡し。/メニューにより必要な本数が違います)

【その他料理】

手羽先と大根の炊き合わせ / 生ハムブーケサラダ / ローストビーフ マウンテンサラダ / 若鶏の鉄焼き風 山椒の香り / ポークと芹の煮込み ポテト餡かけ / 大豆ミートと旬野菜のソテー 黒胡椒風味 / 大阪産豚肉なにわポークのとんべい焼き / ガーリック香る季節野菜ロースト / ローズマリー風味 / 週替わり麺 など料理 全 28 品



【デザート一例】

お肉のあとはさっぱりと。花とハーブが薫る柑橘を使ったスイーツで春気分



ライムミントとマンダリンオレンジのジュレ

爽やかなミント風味のライムのジュレと香り豊かなマンダリンオレンジのジュレのハーモニー。キラキラと光り輝くイメージに仕上げました。

オレンジとショコラのごとー ミントを添えて

オレンジスライスを入れたキャラメルムースとチョコレートのスポンジを重ねました。ミントで爽やかなアクセントを。

バニラ香る柑橘のコンポート

甘酸っぱいオレンジとグレープフルーツを上品なバニラ風味のオレンジのシロップに浸しました。柑橘の瑞々しさを感じる一品です。

【その他デザート】

甘酸っぱい柑橘のタルト／ラベンダークリームをのせた瀬戸内レモンのムース／ジャスミンとレモンのパウンドケーキ／ホテル特製季節のショートケーキ／しっとりガトーショコラ／濃厚ベーカドチーズケーキ／なめらかプリン／芳醇エッグタルト
などデザート 全 16 品



おかしなハンバーガー (ディナー限定)

肉厚のハンバーガーに見立てたご自身で組み立てるバーガー風スイーツ。
バンズでチョコレートのパティとチーズ、ケチャップに見立てたブラッドオレンジソースをはさんでお召し上がりください。

【フリーソフトドリンク】

- 【紅 茶】 ・フルーティーローズ ・レモニーハーブ ・アールグレイ ・アップル ・ピーチ ・アイ스티ー (アールグレイ) など
- 【コーヒー】 ・ホット (レインフォレスト・アライアンス認証豆使用) ・アイス
- 【その他】 ・カフェラテ ・ココア ・抹茶ラテ ・オレンジジュース ・ウーロン茶

以上

■ お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪
レストラン ユラユラ

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い合わせ先

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・松田 知太

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp

tomota.matsuda@hotel-royalclassic.jp