

2023年11月30日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

冬の訪れを感じさせる、肉といちごのマリアージュ
「大阪肉祭・冬 ～肉×いちごのW 主役～」を開催

2023年12月1日（金）より



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波 4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）の2F レストラン「ユラユラ」では、肉といちごをメインにした冬のビュッフェ「大阪肉祭・冬」（ランチ・ディナー）を12月1日（金）から開催いたします。今回のテーマは「肉×いちごのW主役」。お肉といちごの魅力と同時に楽しみいただける、冬季限定のスペシャルメニューをご用意いたします。大迫力のお肉ビュッフェでは、ライブキッチンの目玉である「赤身肉のグリル」が登場。シェフが塊肉約180gを目の前でジューシーに焼き上げます。また、パティシエこだわりのストロベリービュッフェでは、いちごの魅力を存分に楽しめるスイーツを多数ご用意。おすすめはオーダーが入ってから目の前で仕上げる「パティシエ特製苺のミルフィーユ」。特別な食感と絶妙な甘さが贅沢なデザートタイムを演出します。甘×辛の絶え間ない饗宴をぜひご堪能ください。

記

【商品名】 ユラユラビュッフェ 大阪肉祭・冬 ～肉×いちごのW 主役～

【期間】 2023年12月1日（金）～ 2024年2月29日（木） 計91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）／ディナー：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）

※いずれもサービス料・消費税含む

【お料理一例】

肉好きにはたまらない ボリューム満点のライブキッチンメニュー



赤身肉のグリル(180g)

じっくりと丁寧に焼きあげることによって香ばしい香りを纏い、赤身肉の味わいを引き立てます。肉々しいビーフが持つ本来の味わいをご賞味ください。



松阪牛と近江牛のハンバーグ

溶岩プレート焼き カカオポートワインソース

コクと旨味が合わさった 100%和牛のハンバーグ。甘みと深みが調和したソースと半熟玉子。幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。



炙り牛肉と鰻まぶし丼 [ランチ限定]

まぶし丼の新定番、炙り国産牛と鰻のコラボレーション。炙りで香ばしさを引き出し、そのままでも出汁でも楽しめる贅沢な一品。



国産牛煮込み 山椒香るカカオソース [ランチ限定]

口の中にあふれる旨味、とろける食感に仕上げました。山椒の鼻から抜ける芳醇な香りと、スパイシーな余韻を味わって。



大阪産なにわポークグリル ヴィンコットソース 苺コンポート添え [ディナー限定]

大阪産のブランド豚、なにわポークの旨味とブドウを使ったヴィンコットソースは旨味と酸味のハーモニーが絶妙。フルーティーな苺のコンポートで甘い余韻を。



炭焼ビーフサイドマッスルのプロシエット [ディナー限定]

フィレ肉と同等の繊細な柔らかさを備えた希少部位「サイドマッスル」を炭火で大胆に焼きあげ、旨味を閉じ込めました。

※ランチタイムのライブキッチンメニューは引換棒との交換制 (入店時大人 1 人 7 本お渡し。/メニューにより必要な本数が異なります)

【デザート一例】

パティシエ自慢のいちごづくしスイーツ



たっぷり苺のモンブランタルト ①

味わい深いタルトに苺のクリームをたっぷり絞りました。シュトローゼルの食感とともにお召し上がりください。

ホワイトチョコレートを飾った苺のガトー ②

苺のパパロアとクリームを層にした濃厚な苺のガトー。相性の良いホワイトチョコレートを添えて。

苺のロールケーキ ③

ふわふわのロール生地で苺のクリームとジュレを包みこみ、しっとりとした舌ざわりに。ついもうひとつ手を伸ばしてしまう、禁断のロールケーキ。

苺とベリーのマチエドニア ④

たっぷりの果実を特製苺シロップに浸したグラスデザート。甘味と酸味のハーモニーをお楽しみください。

＜スペシャルメニュー＞

パティシエ特製 苺のミルフィーユ

目の前で仕上げることで生まれるサクサク感が魅力のミルフィーユ。甘酸っぱい苺、ホテル特製カスタードクリーム、味わい深い生クリームとのハーモニーが口いっぱいに広がります。



【その他デザート】

苺のジュレとキャラメルチョコレートのグラスデザート／可愛い苺のプティシュークリーム／苺のフィナンシェミルクチョコレートのアクセント／一口苺大福／ホテル特製苺のショートケーキ／苺ソフトクリーム／なめらか苺プリン など

～ホテルロイヤルクラシック大阪 開業 4 周年記念特典～

おかげさまでホテルロイヤルクラシック大阪は 12 月 1 日（金）開業 4 周年を迎えます。これまでのご愛顧に感謝を込めてランチ引換棒を通常(大人) 1 人 7 本を 9 本に。ライブキッチンをよりお楽しみいただけます。(期間：上記フェア開催期間中)

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
マーケティング部／寺田 健史・森本 梨彩

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

E-mail: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp
risa.morimoto@hotel-royalclassic.jp