

2024年2月9日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

肉とまぐろの魅力を余すことなくご堪能あれ  
「春祭ビュッフェ～肉&まぐろ～」を開催

2024年3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）レストランユラユラ（2F）では、「春祭ビュッフェ～肉&まぐろ～」(ランチ全 47 品・ディナー全 50 品)を 3 月 1 日(金)から開催いたします。

シェフの匠な技で、肉とまぐろのそれぞれの部位が秘めるポテンシャルを最大限に引き出しました。みなさまの知見に新しい 1 ページを加えるひとときを、この春難波でご体験いただけます。海と大地の共演をご堪能ください。

記

【商品名】 春祭ビュッフェ ～肉&まぐろ～

【期 間】 2024年3月1日(金)～ 5月31日(金) 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)

ゴールデンウィーク(4/27～5/6)はランチ・ディナーともに小学生1,000円※大人1名様につき1名

※いずれもサービス料・消費税含む

【お料理一例】

肉とまぐろの豪華共演 ポリューム満点のライブキッチンメニュー



**国産牛ハンバーグ カルボナーラソース**

厳選国産牛のみを使用した味に深みがある  
贅沢なハンバーグ。クリーミーなカルボナーラ  
ソースとハンバーグの肉々しさが、見事に調和します。



**マグロ太巻き・にぎり寿司**

ビンチョウマグロとタタキをキハダマグロで覆った、  
マグロづくしの太巻きと、マグロにぎり&日替わり  
ネタ2 貫を相盛りにした贅沢な一皿。



**赤身肉のグリル (180g)**

塊のままじっくりと丁寧に肉を焼きあげることで、  
外は香ばしく中はジューシーに、赤身の味わいを引き立てました。  
牛肉が持つ本来の味わいをご賞味ください。



**黒毛和牛 肉すい [ランチ限定]**

コンソメベースの出汁に鰹節を加えた旨味が詰まったスープに、  
牛肉の上品な旨味が合わさり、奥深い至極の味わいに。  
卵を絡めてお召し上がりください。



**マグロのレアステーキ [ディナー限定]**

マグロの表面に軽く焼き目を付け、香ばしい香りをまとうせました。  
焦がしバターとレモンのソースに、コチュジャンをアクセントに。  
お好みに合わせてお楽しみください。



**近江牛にぎり寿司 [ディナー限定]**

モモ肉の表面を高温で瞬時に焼き上げ、レアの旨味をお肉に閉じ込めました。  
噛むほどに美味しさが口にひろがります。

※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】

上品な甘さが魅力 和の趣の中に洋が香る大人スイーツ



**彩りかこの豆のパウンドケーキ ①**

バター風味豊かなパウンドケーキ。色とりどりのかこの豆を練りこみ春らしく焼き上げました。

**紅茶香るわらび餅 ②**

わらび餅に、気品漂うアールグレイの香りを閉じ込めました。和と洋のハーモニーをお楽しみください。

**柑橘のフルーツみつ豆 ③**

オレンジ香るシロップで煮詰めたみつ豆に、柑橘のフルーツを合わせました。すっきりとした味わいのグラスデザートです。

**生クリームどら焼き ④**

どら焼きの上に生クリームをたっぷり絞りました。あんこと生クリームが合わさり、濃厚で味わい深い一品です。

**桜の香りのプティフィナンシェ ⑤**

春を感じられる桜のフィナンシェ。季節限定の味わいをぜひお楽しみください。

＜スペシャルメニュー＞

**白あんのモンブラン オレンジの香りとともに**

抹茶生地にホテル特製カスタードと甘酸っぱいマンダリンオレンジのムースを重ね白あんクリームをたっぷり絞りました。上品な甘さが魅力の生絞りモンブランです。



【その他デザート】

焼きフルーツと季節のジュレのグラスデザート / 最中をのせたレアチーズケーキ / 抹茶のガトー ミルクチョコレートを添えて / 抹茶のクッキー レモンのアクセント / ホテル特製 季節のショートケーキ / なめらかプリン など



大阪市プレミアム付き商品券をご利用いただけます。

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](mailto: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](mailto:takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp)  
[risa.morimoto@hotel-royalclassic.jp](mailto:risa.morimoto@hotel-royalclassic.jp)