

2023年9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】実りの秋・食欲の秋は「大阪×イタリア」で  
美食を堪能！『PIC\*NIKA パスタフェア 2023』を初開催**



WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/106055/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、2023年10月1日(日)より、MIDO RESTAURANT「PIC\*NIKA」（ピクニカ・17階）にて、大阪産（もん）・関西（KANSAI）食材を使用した「パスタフェア 2023」を開催いたします。

初開催となる今回のフェアは、大阪市とイタリア・ミラノ市が姉妹都市であることから実りの秋・食欲の秋に相応しく「大阪産（もん）×イタリア」をテーマに、フェア限定メニュー3品とグランドメニュー（ペスカトーレ・ピアンコ、ロツ、ポロネーゼ）を合わせた全6品をご用意いたします。フェア限定メニューには大阪産（もん）食材・関西（KANSAI）食材を使用し、淡路市の淡路麺業との協業で具材に合った生麺を使用。また、フェア限定として、デザートは「ティラミス」を、ドリンクはイタリアのリキュール「カンパリ」を使用したカクテルとブラッドオレンジジュースをご提供いたします。

〈淡路麺業の生パスタ〉 関西（KANSAI）食材  
兵庫県淡路市にある生パスタメーカー・淡路麺業。レストラン「ピクニカ」ではモチモチの食感が美味しい生パスタを開業以来使用しています。今回のパスタフェアの開催にあたり、淡路麺業生パスタの調理講習を実施。フェア限定の新メニューに最も適したパスタ麺（トリオーリーニ・フェトチーネ・モッチリーニ）を採用いたしました。



〈よろしい茸〉 大阪産（もん）  
就労が困難な障がい者等を支援する NPO 法人「街かどあぐりにしなり」が、菌床から作るしいたけ。通常の栽培では同じサイズの菌床に 50～60 ほどのしいたけが出来るところ、同工房では約半数ほどに間引きをすることで、肉厚に仕上げています。軸まで美味しく食べられるのが特徴で、火を通すとシャキシャキとした食感に。



〈京都府産 日吉ポーク〉 関西（KANSAI）食材  
厳選された三元豚を、自然豊かな丹波高原の寒暖差の激しい環境で飼育することにより、豚本来のおいしさを引き出すことができます。さらに、パンを配合した飼料を使用することにより、肉に甘みが増し、やわらかい霜降りになっていることが特徴です。



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。今回のフェアでは新メニューに「よろしい茸」を使用いたします。大阪エクセルホテル東急は今後も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。

### 【パスタフェア 2023 概要】

【期間】2023 年 10 月 1 日(日)～11 月 30 日(木)

ランチ 11:30～15:00 (LO14:00)      デイナー 18:00～21:00 (LO20:00)

【提供場所】MIDO RESTAURANT 「PIC⊗NIKA」(ピクニカ) (大阪エクセルホテル東急 17 階)

【料金】

ランチ 1,850 円～ (パスタ+ミニブッフエ)

ディナー 1,690 円～ (フェア限定メニューのみサラダ付き)

【内容】



粗挽きハンバーグのパスタグラタン

<フェア限定メニュー>

■粗挽きハンバーグのパスタグラタン

ランチ・ディナー 2,350 円

イタリアの肉団子「ポルペッティ」を粗挽きハンバーグにし、ベシャメルソース&チーズをたっぷりかけてオーブンで焼き上げた一皿。肉厚のハンバーグ&モチモチ弾力のタリオリーニのグラタンは、迫力もボリュームも満点！



大阪産よろしい茸と秋の味覚のクリームパスタ  
フレッシュトリュフ添え

<フェア限定メニュー>

■大阪産よろしい茸と秋の味覚のクリームパスタ

フレッシュトリュフ添え

ランチ・ディナー 2,550 円

大阪のど真ん中・西成区で栽培された椎茸「よろしい茸」と、秋の味覚満載のクリームパスタ。フレッシュトリュフ香る濃厚クリームソースが平麺フェトチーネにたっぷり絡む、リッチな一皿です。



京都府産日吉ポークのカツレツナポリタン

<フェア限定>

■京都府産日吉ポークのカツレツナポリタン

ランチ・ディナー 2,150 円

モチモチ食感のモチリーニでつくるシェフ特製「ナポリタン」に、関西（KANSAI）食材・「京都府産日吉ポーク」のカツレツを合わせた、ボリューム満点の一皿です。



ペスカトーレ・ビアンコ



ペスカトーレ・ロッソ

<グランドメニュー>

■ ペスカトーレ・ビアンコ/ロッソ

ランチ 1,850 円 デイナー 1,690 円

魚介の旨味たっぷりのご馳走スパゲティ・ペスカトーレ。「ビアンコ」は白ワインやオリーブオイルで旨味を出したオイルベースの pasta。「ロッソ」はえびや貝の旨味がぎゅっと凝縮したトマトソースが贅沢な味わい。



ボロネーゼ

<グランドメニュー>

■ ボロネーゼ

ランチ 1,850 円 デイナー 1,690 円

牛肉のゴロゴロ感を残した、王道のボロネーゼ。  
肉肉しいソースとモチモチの生パスタの味わいをお楽しみください。

<フェア限定>

- ティラミス 500 円
- スプモーニ 750 円
- ブラッドオレンジジュース 650 円～



ティラミス

フェア限定デザートとして、旧大阪東急ホテルのレシピを基にアレンジを加えた、大きな器いっぱいの「ティラミス」をパティシエがサーヴいたします。また、フェア期間中はランチのミニブッフェも、イタリアのメニューを数種類提供いたします。

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/106055/index.html>

※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。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。