

2023年10月18日

大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】大阪を感じる和ホテルが贈る、大阪の美酒
& 美食を味わうひととき『エクセルクリスマス 2023～和の朱(あか)～』**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/107506/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中心区久太郎町 総支配人：伴 孝之（ばんたかゆき））では、2023年12月1日(金)から25日(月)の25日間、大切な方と過ごすクリスマス、特別なひとときを演出する企画「エクセルクリスマス 2023～和の朱(あか)～」を開催いたします。

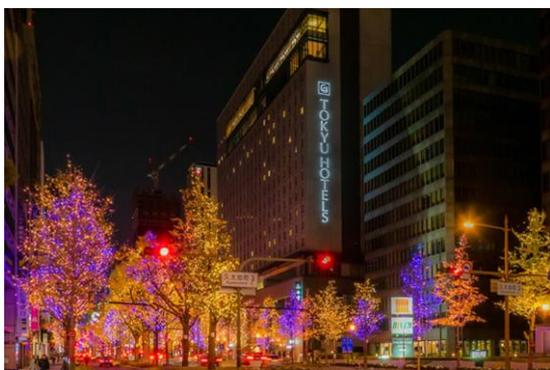
今年のコンセプトは『和の朱（あか）』。「クリスマスカラー×和テイスト」を表す日本の伝統色・朱色（しゅいろ）で、料理・ドリンク・デザート・クリスマスツリーを鮮やかに彩ります。

レストラン「ピクニカ」では、ランチ・ディナーで「河内鴨」「なにわ黒牛」「よろしい茸」の大阪産（もん）食材を使用したクリスマスコースを提供いたします。12月22日(金)・23日(土)・24日(日)の3日間限定クリスマスディナーでは、デザートにフランボワーズ・ピスタチオのクリスマスカラーで彩られたメインプレートをご提供後、シューレン、マカロンなどのプティフルをワゴンサービスいたします。コース料理に合わせたドリンクは、大阪で大正元年よりワイン醸造を続ける「カシモワイナリー」から3種（泡・白・赤）のワインや、ノンアルコールスパークリングやクリスマスカラーのモクテルなど数種の中からお好みのものを3杯お選びいただけます。

BAR & LOUNGE「MIDO」では、看板メニュー『国産牛ロースのローストビーフ』や「大阪バル」人気メニ

ユ-『山椒ソースのフライドポテト』とクリスマススイーツ、乾杯を華やかに演出するスパークリングワインがセットになった、クリスマス限定スペシャルプランを一日3組限定でご提供いたします。万華鏡パフェ・クリスマスバージョンは、スノードームをイメージしたイチゴとピスタチオのティラミスパフェ。クリスマスカクテルは、地元大阪のチョーヤ梅酒とカンパリを使用した朱色が鮮やかな「朱音聖夜（あかねせいや）」と、カタシモワイナリーのたこちゃんを使用し、雪に見立てたシュガーをスノースタイルで提供する「ジングルベル」をカクテル・モクテルでご提供いたします。

また、11月17日（金）から12月25日（月）の期間、16階のロビーには幾重にも重ねた扇子に和紙や水引を使用したオーナメントで装飾を施した高さ3.5mの扇ツリーが登場。南御堂の敷地内に建つ和ホテルが提供するクリスマスは、スタイリッシュな設えの中に和のやすらぎを纏う「伝統×革新」に溢れた空間を作り出します。客室フロアのエレベーターホール、レストランやラウンジにも装飾が施され、館内はクリスマスモードに包まれます。心華やぐクリスマスシーズン、御堂筋イルミネーションの光で煌めく大阪の夜景とともに、「大阪」「和」で彩られた特別なひとときをお過ごしください。



ホテル前 御堂筋イルミネーション



16階 ROOM MINAMI からの眺望



5階 スーペリアダブルからの眺望



大阪産（もん）を味わうクリスマスディナー



<デザート> フランボワーズジュレとヨーグルトムースの
ピスタチオアイス添え クリスマススタイル



<扇ツリー> フラワーショップ・ロワゾブルー制作

【大阪産（もん）】

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。今回のコースでは、「河内鴨」「なにわ黒牛」「よろしい茸」の食材を使用いたします。大阪エクセルホテル東急では、今後も大阪産（もん）食材を使用した企画を通じて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。



【フルール・ピアリ株式会社・ロワゾブルー】

大阪の本町と茨木に店舗を持ち、生花販売やブライダル装花などの事業を行うフルール・ピアリ株式会社。「フラワーショップ・ロワゾブルー」は 2021 年より大阪エクセルホテル東急の正月装花やクリスマス装飾など館内装飾を手掛ける。今回の企画では扇ツリーの他、新ブランド「RIBBONE（リボネ）」が BAR・ペアシートの装飾を手掛ける。



■【レストラン「ピクニカ」クリスマスディナーコース 概要】

【期間】2023 年 12 月 22 日(金)・23 日(土)・24 日(日)

ディナー 18:00 スタート／18:45 スタート

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

【料金】ディナーコース& 3 ドリンク 15,000 円

【内容】

コース 全 7 品

- ・アミューズブーシュ
- ・前菜 紅ズワイガニ・キャビア・シーフードのリーフ仕立て
- ・温前菜 河内鴨とフォアグラのパテ・アン・クルート
- ・スープ ダブルコンソメスープ
- ・魚料理 オマール海老と甘鯛のハーモニー ブールブランソース
- ・肉料理 なにわ黒牛のロースト ボルドレーズソース よろしい茸とシブレットのアクセント
- ・デザート フランボワーズジュレとヨーグルトムースのピスタチオアイス添え クリスマススタイル

※メインプレートをご提供後にシュトーレン、マカロンなどのプティフールをワゴンでお持ちいたしますので、
お好みのものをお選びください。

- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

ドリンク 3 杯

大阪で大正元年よりワイン醸造を続ける「カタシモワイナリー」から 3 種（泡・白・赤）のワイン、ノンアルコールスパークリングやクリスマスカラーのモクテルなど数種の中からお好みのものをお選びください。

■BAR&LOUNGE「MIDO」クリスマスプラン

【期間】2023年12月1日(金)～25日(月)

18:00～22:00 (L.O.20:00) 一日2組4名/ペアシート一日1組2名

【提供場所】BAR&LOUNGE「MIDO」(大阪エクセルホテル東急 16階)

【料金】お一人様 5,000円 ※こちらのプランは1組2名様のみでの販売となります。

【内容】

- ・グラスパーキングワイン 1名様1杯
 - ・クリスマスプレート(前菜プレート・メインプレート・クリスマスデザート)
- ※お食事は2名様で3プレートをシェアしていただきます。



グラスパーキングワインとクリスマスプレート



一日1組限定・ペアシート

■BAR&LOUNGE「MIDO」クリスマスカクテル

【期間】2023年12月1日(金)～25日(月)

14:00～22:00 (L.O.21:30) ※金曜日・土曜日のみ 14:00～23:00 (L.O.22:30)

【提供場所】BAR&LOUNGE「MIDO」(大阪エクセルホテル東急 16階)

【内容】

- ・朱音聖夜(あかねせいや) 1,500円
- ・ジングルベル 1,800円
- ・ジングルベル(モクテル) 1,100円



<クリスマスカクテル>

■BAR&LOUNGE「MIDO」万華鏡パフェ

【期間】2023年12月1日(金)～31日(日)

16:00～19:00 (L.O.)

【提供場所】BAR&LOUNGE「MIDO」(大阪エクセルホテル東急 16階)

【内容】

・万華鏡パフェ vol.12～スノードーム～ 1,500円



〈万華鏡パフェ〉vol.12～スノードーム～



パティシエ 廣田 亜美 (ひろたあみ)

※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。

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/107506/index.html>

【宿泊ご予約・お問い合わせ】

大阪エクセルホテル東急

TEL : 06-6252-0109 (代表)

【レストランご予約・お問い合わせ】

MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA」(ピクニカ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)