

2024年6月5日
大阪エクセルホテル東急

**大阪産(もん)&KANSAI(関西)食材の魅力を堪能！
夏を彩る「カレーフェア 2024」を開催**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/117888/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、2024年7月1日(月)より、MIDO RESTAURANT「PIC◎NIKA」（ピクニカ）にて、大阪産（もん）・KANSAI（関西）食材を使用した「カレーフェア 2024」を開催いたします。

ホテルの夏の風物詩にもなっているカレーフェアは、2021年のスタート以来2,000名に届く方々にお楽しみいただいている人気イベントです。4回目の開催となる今年は、「大阪産（もん）・KANSAI（関西）食材 × カレー」をテーマにした新メニュー3品に、グランドメニューの南御堂カレー・特製シーフードカレーを合わせた全5品をご用意いたします。新メニューは過去のフェアで最も人気の高い「なにわ黒牛の欧風カレー」に大阪産よろしい草を合わせ、京都府産日吉ポークのカツカレーには地元大阪の企業チョーヤ梅酒を使用するなど「大阪産×KANSAI 食材×カレー」のコラボをご堪能いただくラインナップ。また、フェア期間中のランチブッフェは、**大阪産（もん）名品に認定されている「カタシモのひやしあめ」**をはじめデザートも夏らしい

メニューをご用意いたします。

<なにわ黒牛> 大阪産 (もん)

なにわ黒牛は、株式会社 Special Food J 代表取締役松田 武昭氏が提案する 3 等級以上の純大阪産黒毛和牛 (雌) です。G20 大阪サミットでも採用され、毎月数頭しか出荷されない希少性の高い逸品です。



<よろしい茸> 大阪産 (もん)

農と福祉の連携プロジェクトの取り組みとして 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。



<カタシモのひやしあめ>

大阪柏原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」。甘いものが好きだった 3 代目社長が納得いく味を求めて研究し製造されました。ワインづくりに使用していた機械で高知産生しょうがを自社搾りするなどこだわりのひやしあめは、大阪産 (もん) 名品に認定されています。



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、「なにわ黒牛」「よろしい苺」、付け合わせにタマネギ、キュウリなどの「なにわ特産品」の野菜を使用いたします。大阪産(もん)名品とは、大阪を代表する土産物等であり、製造開始から50年以上が経過しているなど、時代を超えて愛され続ける加工食品又はこれに準じる商品です。今回のフェアではランチbuffetのドリンクに「カタシモのひやしあめ」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。



愛され続けるもん「名品」

【カレーフェア 2024 概要】

【期間】2024年7月1日(月)～8月31日(土)

ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) ディナー 18:00～21:00 (L.O.20:00)

【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 2,150円～2,800円 (カレー+ミニbuffet)

ディナー 1,950円～2,800円

【内容】



なにわ黒牛の欧風カレー よろしい苺のはさみ揚げ添え
～バターライス～

■ なにわ黒牛の欧風カレー よろしい苺のはさみ揚げ添え
～バターライス～
ランチ・ディナー 2,800円

月5頭しか出荷できない希少な純大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」のバラ肉をじっくり煮込んだ「なにわ黒牛の欧風カレー」は、毎年一番人気のカレー。柔らかく煮込んだ牛バラ肉と、デミグラスソースを入れて旨味をプラスしたカレー、バター香るレーズン入りライスの組み合わせが抜群。大阪産食材・よろしい苺のはさみ揚げとたまごのフリットも一緒に楽しみください。大阪野菜のピクルス付き。



京都府産日吉ポークのスパイシーカツカレー
～十六穀米～

■ 京都府産日吉ポークのスパイシーカツカレー ～十六穀米～
ランチ・ディナー 2,600円

チョーヤの梅酒に漬け込み柔らかくした KANSAI (関西) 食材「京都府産日吉ポーク」のロース肉のカツレツに合わせるの、10種類以上の香辛料とクミンの香りを効かせスパイシーなカレー。カレーで煮込んだ豚肉も一緒に楽しみください。大阪野菜のピクルス付き。



**バターシュリンプカレー レッドチリテイスト
～サフランライス～**

■バターシュリンプカレー レッドチリテイスト ～サフランライス～

ランチ・ディナー 2,700 円

海老の旨味を凝縮し辛味とスパイスを効かせ、生クリームとヨーグルトで濃厚かつ食べやすく仕上げたバターシュリンプカレー。濃厚なカレーと相性の良いサフランライスと一緒に召し上がりください。大阪野菜のピクルス付き。

■南御堂カレー

ランチ 2,150 円 ディナー 1,950 円

ホテル同敷地内の真宗大谷派難波別院の僧侶から提供いただいた精進カレーのレシピをもとに、シェフがアレンジを加えた一品。ピクニカオリジナルスパイスと、コクを生み出すたまり醤油が味の決め手です。付け合わせには、こちらも同様にいただいたレシピを再現した「高野豆腐とキュウリの炒め物」を添えています。

■特製シーフードカレー

ランチ 2,150 円 ディナー1,950 円

魚介&香味野菜の旨味たっぷりに仕上げた「特製シーフードカレー」は、大ぶりの具材とマッチするようスパイシーなカレーに仕上げられています。大阪野菜のピクルス付き。

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/117888/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。

【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)