

2024年9月11日
大阪エクセルホテル東急

**大阪産(もん)・関西(KANSAI)食材で彩る秋の味覚の数々
『PIC*NIKA パスタフェア 2024』を開催**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/120825/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10月4日(金)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 2024」を開催いたします。

昨年初開催で大好評を博したパスタフェア。二回目となる今回も、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、関西の豊かな食材をイタリアンスタイルで楽しんでいただける内容となっております。こちらのフェア限定メニューは、大阪産（もん）をはじめとする関西（KANSAI）食材をパスタの具材に取り入れ、さらに淡路市の淡路麺業との協業で具材に合わせた生麺を使用。緑・白・赤のイタリア国旗をイメージしたオリジナルパスタ4品をご用意いたします。また、フェア期間はランチタイムのミニブッフェおよびシーズンメニューもイタリア料理でご提供いたします。

〈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淡路麺業の生パスタを開業以来使用しています。フェア限定の新メニューに最も適したパスタ麺（イカスミのトリオーリーニ・ほうれん草のタリアッテレ・スパゲッティ）を今回採用いたしました。



〈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、肉厚に仕上がっています。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。



〈淡路どり〉 関西（KANSAI）食材
自然に囲まれた淡路島の新鮮な空気と恵まれた水に触れ合い、温暖な気候で生き生きと健やかに育てられた淡路どり。引き締まった身と脂肪の絶妙なバランスが特長です。



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「なにわ黒牛」「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 2024 概要】

【期間】2024 年 10 月 4 日(金)～12 月 5 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/ディナー 2,300 円～ ※ランチはミニbuffet付き

【内容】



半熟卵を添えたなにわ黒牛の一口カツレットと
ミートソースのボロネーズパスタ

■半熟卵を添えたなにわ黒牛の一口カツレットと

ミートソースのボロネーズパスタ

ランチ・ディナー 2,600 円

柔らかい肉質とあっさりした脂を持つ霜降り肉が特長の「なにわ黒牛」で作ったミートソースに、なにわ黒牛の一口カツレットを添えた、ボリューム感のあるパスタ。「食べた人が笑顔になってほしい」というなにわ黒牛の生産者さまの想いを込めたパスタ料理です。半熟卵を絡ませてお召し上がりください。



グリルした淡路どりのジャンボンブラン添え
ジェノベーゼパスタ

■グリルした淡路どりのジャンボンブラン添えジェノベーゼパスタ

ランチ・ディナー 2,300 円

ほうれん草を練り込んだ生パスタ(タリアテッレ)に、バジル、トマト、モッツアレラチーズを加えた王道パスタ。引き締まった身と脂肪の絶妙なバランスが美味しい「淡路どり」のジャンボンブランを添えました。淡路どりのしっとりとした食感もお楽しみください。



ブツラータチーズと楽しむポルチーニ茸のクリームパスタ

■ブツラータチーズと楽しむポルチーニ茸のクリームパスタ

ランチ・ディナー 2,500 円

トリュフや松茸と並ぶ世界三大キノコで、ナッツや肉のような濃厚な香りと強い旨味が特長のポルチーニ茸のクリームパスタに、南イタリアのプーリア州で生まれたフレッシュチーズ「ブツラータチーズ」をトッピング。バターのような濃厚な風味とまろやかな甘みのブツラータチーズとポルチーニクリームのマリアージュをご堪能ください。



ポツタルガの塩味で仕上げる海老フリットと
よろしい茸のトマトパスタ

■ポツタルガの塩味で仕上げる海老フリットと

よろしい茸のトマトパスタ

ランチ・ディナー 2,500 円

まろやかな甘みや苦みが特徴的なイカ墨を練り込んだコシの強い生パスタ（タリオリーニ）を、甘酸っぱいトマトソースで絡めました。海老のフリットと大阪のど真ん中・西成区で栽培されモーツァルトを聴いて育った「よろしい茸」、マイルド&クリーミーな味わいのポツタルガ、海と陸の恵みが一皿に凝縮された、贅沢なパスタをお楽しみください。



シーズンメニュー2品

■フェア期間中のシーズンメニュー

フェアに合わせて、期間中のシーズンメニューもイタリア料理をベースにした魚料理・肉料理をご提供いたします。

・サーモンのポレンタ焼き マスカルポーネチーズソース

ランチ・ディナー 2,650 円

・ラムチョップのペッパーグリル ハニーマスタードソース

ランチ・ディナー 2,750 円

料理長 宮本 英幸 (みやもと ひでゆき)

兵庫県神戸市生まれ。

2017年 神戸三宮東急 REI ホテル 料理長就任

2018年 横浜ベイホテル東急

カフェトスカ/インルームダイニングキッチン シェフ 就任

2020年 横浜ベイホテル東急

メインキッチン シェフ 就任

日本エスコフィエ協会 ディシプル会員

2021年 新大阪江坂東急 REI ホテル 料理長 就任

2024年6月 大阪エクセルホテル東急 料理長就任



『私のモットーは“温故知新”—古き良き伝統を大切にしつつ、時代に合わせた新しい料理体験を提供することです。おいしい幸せを皆様にお届けするため、これからも挑戦を続けてまいります。まずは、地元で愛されるレストランとして、お客様に選ばれる場所を作り上げたいと考えております。皆様のお越しを心よりお待ちしております。』

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/120825/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)