

2024 年 11 月 6 日  
大阪エクセルホテル東急

大阪の恵みと共に贈る、煌めきのひととき

「エクセルクリスマス 2024・Sparkle～煌めき～」



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/122487/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、2024 年 12 月 6 日(金)から 25 日(水)の 20 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 2024・Sparkle～煌めき～」を開催いたします。

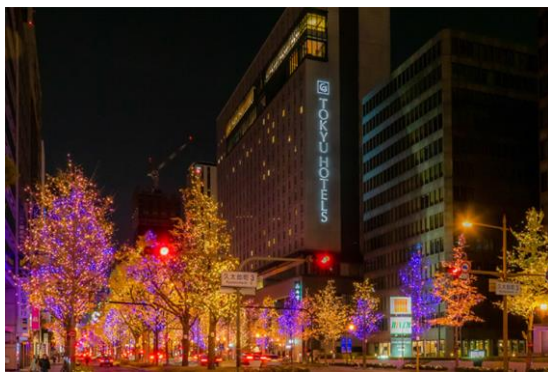
今年のコンセプトは『Sparkle～煌めき～』。プレゼントを開けた瞬間の、驚きや感動、キラキラする気持ちを「Sparkle～煌めき～」として、思わず歓声があがる一皿、一杯、クリスマスツリー & 装飾を、ホテルを訪れるゲストにお届けいたします。

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」、大阪発祥のサツマイモ「夢シルク」と大阪発の国産ブランド鰻「美陵（みささぎ）鰻」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 24 日(火)・25 日(水)の 2 日間限定クリスマスディナーは、料理長・宮本英幸が厳選した大阪産の特選食材をふんだんに使用したスペシャルメニューをお届けいたします。なかでも、希少で上品な風味を持つ国産ブランド鰻「美陵（みささぎ）鰻」を使ったパイ包み焼きをはじめ、甘く滑らかな食感が魅力の大阪発祥のサツマイモ「夢シルク」や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」などこだわりの食材の魅力を引き出し、各皿が繊細で華やかな、特別感溢れるコースをお楽しみください。

また、デザートメインプレートをご提供後に**フィナンシェ、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「カタシモワイナリー」のワインや、ノンアルコールスパークリング、クリスマスカクテル・モクテルなど数種の中から好みのものを2杯お選びいただけます。

BAR & LOUNGE「MIDO」では、乾杯を華やかに演出するスパークリングワインとともに、**メイン料理「なにわ黒牛のビーフシチュー」**にセイボリー & プティフルセット、クリスマススイーツをお楽しみいただく、クリスマス限定スペシャルプランを一日5組限定でご提供いたします。また、クリスマスカクテルとして、大阪府能勢酒造の能勢ジンジャーエールを使用した色鮮やかなカクテル「フェアリーズギフト」と、イチゴとホワイトチョコを使用したデザートスタイルの「ルージュ・デ・ノエル」をカクテル・モクテルでご用意しております。

また、11月13日(水)から12月25日(水)の期間、16階のロビーには和柄のリボンでラッピングされたギフトBOXを重ね、和紙などを使用したオーナメントで装飾を施した、高さ3.5mのクリスマスツリーが登場。400年以上の歴史を誇る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、特別なひとときをお過ごしください。



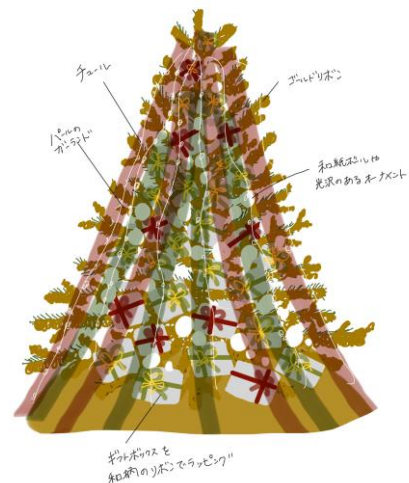
ホテル前 御堂筋イルミネーション



16階 ROOM MINAMI からの眺望



5階 スーペリアダブルからの眺望



＜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」「美陵鰻」「なにわ黒牛」「よろしい茸」「夢シルク」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。



### 【美陵（みささぎ）鰻】

古市古墳群もある歴史ある地域・大阪府藤井寺市の株式会社れいわ水産の抗生剤や成長促進剤などを一切使用しない「完全無投薬」で育った養殖うなぎ。子どもたちが安心して美味しく食べられることを目指して育てられた鰻は、しっかりと脂を蓄えつつ、しつこさや臭みの無い味わい。



### 【夢シルク】

絹のように滑らかな舌触りと、上品で濃厚な甘みが特長のサツマイモ「夢シルク」。「子どもたちに自然豊かな未来を届ける」「畑と生活者をつなげる」「耕作放棄地を減らす」この 3 つの夢を叶えるために、耕作放棄地を活用したさつまいも栽培を行うオオサカポテトでは、こだわりの土で育てることで、シルクスイート種が本来持つ甘みを最大限引き出している。



### 【なにわ黒牛】

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）。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。



### 【よろしい茸】

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、肉厚に仕上げている。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。



## 【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。



### ■【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】2024 年 12 月 24 日(火)・25 日(水)      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&2 ドリンク      18,000 円      ※3 日前迄の要予約

【内容】

コース    全 7 品

- ・アミューズ    大阪発祥のサツマイモ“夢シルク”のチュロス～2024 聖夜のはじまり～
- ・前菜            蕪のムースと林檎でデコレーションした淡路どりのマルブレ～クリスマスイルミネーション～
- ・温前菜        なにわ黒牛のアッシェパルマンティエ～ブラックレースのドレスアップ～
- ・スープ        サフラン薫るエミュルションを添えたオマール海老のロワイヤル～ホワイトクリスマス～
- ・魚料理        大阪府藤井寺市から究極の鰻“美陵鰻”とフォアグラのパイ包み焼き  
                    ～ご馳走クリスマスプレゼント～
- ・肉料理        クルミバターで焼き上げた牛フィレ肉    セロリーラブ添え～メリークリスマス～
- ・デザート      パリプレスト～2024 クリスマス～  
                    ミナルディーズ～ワゴンサービス～

※メインプレートをご提供後にマカロン、フィナンシェなどのプティフルをワゴンサービスいたしますので、  
お好みのものをお選びください。

ドリンク    2 杯

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」のワイン、クリスマスカクテル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お選びください。



大阪発祥のサツマイモ“夢シルク”のチュロス  
～2024 聖夜のはじまり～



大阪府藤井寺市から究極の鰻“美陵鰻”とフォアグラのパイ包み焼き  
～ご馳走クリスマスプレゼント～

## ■【レストラン「ピクニカ」 クリスマスランチコース 概要】

【期間】2024 年 12 月 6 日(金)～25 日(水) ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

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

【料金】ランチコース 6,500 円 ※2 日前迄の要予約

【内容】

コース 全 6 品

- ・アミューズ 河内鴨のローストと大阪発祥のサツマイモ“夢シルク”のブルーデを添えたトリュフフラン  
～大阪産のクリスマスデュオ～
- ・前菜 セミドライの柿とスモークサーモンのタルタル～万華鏡から覗いたクリスマスリース～
- ・スープ よろしい茸風味のビーフコンソメスープ～ミートローフと野菜のクリスマスオーナメント～
- ・魚料理 鯛のクルミバター焼き ソースクリスタル～クリスマスプレゼント仕立てのエミュルション～
- ・肉料理 国産牛ロース肉と蕪のグリル 能勢おうはんのたまごソース～クリスマスカラーのコンディメント～
- ・デザート タルトフレーズ～2024 クリスマス～

※公式サイト限定特典として、クリスマスカクテル（またはモクテル）1 杯プレゼントいたします。



河内鴨のローストと大阪発祥のサツマイモ“夢シルク”のブルーデを添えたトリュフフラン  
～大阪産のクリスマスデュオ～



セミドライの柿とスモークサーモンのタルタル  
～万華鏡から覗いたクリスマスリース～

## ■BAR&LOUNGE「MIDO」クリスマスプラン

【期間】2024 年 12 月 6 日(金)～21 日(土)の金曜日・土曜日、24 日(火)25 日(水)の 8 日間

18:00～22:00 (L.O.20:00) 一日 4 組 8 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 6,000 円 ※このプランは 1 組 2 名様のみでの販売となります。3 日前迄の要予約

【内容】

- ・グラススパークリングワイン 1 名様 1 杯
- ・クリスマスプレート (前菜・メイン・クリスマスデザート)

※お食事は 2 名様でシェアしていただきます。



グラススパークリ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】2024 年 12 月 6 日(金)～25 日(水)

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】

|                    |         |
|--------------------|---------|
| ・フェアリーギフト          | 1,600 円 |
| ・ルージュ・デ・ノエル        | 1,600 円 |
| ・ルージュ・デ・ノエル (モクテル) | 1,100 円 |



フェアリーギフト



ルージュ・デ・ノエル

※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/122487/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)