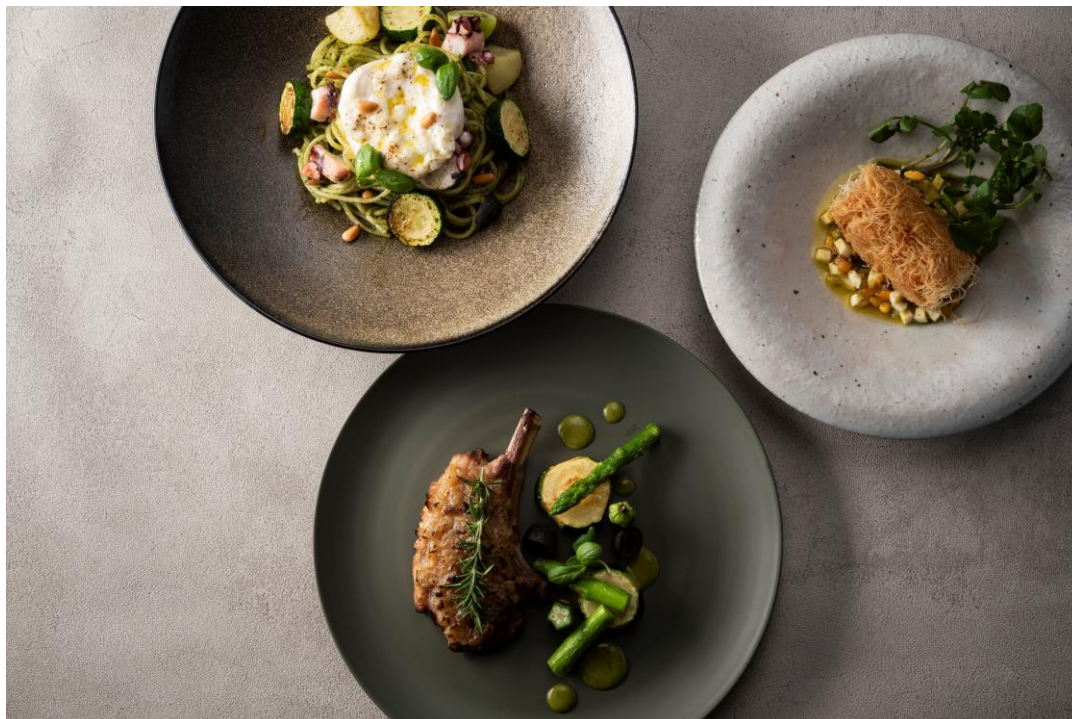


2025 年 4 月 16 日

大阪エクセルホテル東急

～新緑のテーブル～初夏の味覚を楽しむ！大阪産食材をふんだんに使ったシーズンメニュー
～新緑の季節にぴったりな「緑」をテーマにした料理が 5 月 1 日より登場～



WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/128026/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、17 階 RESTAURANT「PIC@NIKA」、16 階 BAR & LOUNGE「MIDO」にて 2025 年 5 月 1 日(木)から 6 月 30 日(月)の期間、初夏のシーズンメニューを販売いたします。

新緑がまばゆいこの季節にふさわしく、今回のシーズンメニューでは「緑」をテーマカラーに、季節の息吹を感じる一皿をご用意しました。鮮やかなグリーンで彩られた旬の食材に、大阪・関西の厳選食材を組み合わせ、初夏の爽やかな風景を閉じ込めたような色彩と味わいをお届けいたします。

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、今回のメニューに「オニオンチャツネを纏わせたラムチョップのグリル グリーンマスタードのソース」、「“ブッラータチーズ”と楽しむ石川県産タコとズッキーニのジェノベーゼパスタ」など、グリーンのソースが鮮やかな料理をご用意。ハーブやアスパラなど、旬の“緑”の素材をふんだんに取り入れ、見た目にも味わいにも、初夏らしい爽やかさと彩りを添えています。ランチタイムでは、ご好評をいただいている「なにわ万華鏡ランチ」がリニューアル。大阪産（もん）食材を主役に、前菜からメイン、デザートまで季節感あふれる内容に加え、お食事の始まりには季節のドリンクを 1 杯ご提供。コーヒーまたは紅茶は 1 ポットで、お好みのタイミングにゆったりとお楽しみいただけるスタイルになりました。ディナータイムには、旬のグリーン食材を主役にしたコース料理をご提供。前菜からメイン、デザートに至るまで、季節の移ろいを感じられる、華やかで繊細な一皿一皿をご堪能いただけます。

BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、**果肉感たっぷりのメロンを味わう「メロン・ドロップス」、初夏の夕日をイメージした「バーミリオン」**の 2 種類のシーズンaldリンクを、カクテル・モクテルそれぞれでご用意いたします。また、春に続きご好評いただいた「季節のデザート&シーズンalカクテルの Special デザートセット」も、初夏仕様で登場。メロンのショートケーキにメロンソルベ、メロンマカロンを添えた**「メロンパフェ 2025」**を、「メロン・ドロップス」とともにお楽しみいただけます。

心まで軽やかになるような“緑のテーブル”で、五感で季節を感じるひとときをお楽しみください。

【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。今回のメニューでは、「河内鴨」「美陵鰻」「なにわ黒牛」「能勢おうはん玉子」「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。



■初夏メニュー概要

期間：2025 年 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)

<RESTAURANT「PIC@NIKA」>

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

【内容/料金】



カダイフで包んだ穴子のルーロ グリビッシュソース

カダイフで包んだ穴子のルーロ グリビッシュソース

2,800 円

柔らかく煮上げた穴子とバジルのロール仕立てをカダイフで包み、大阪産食材の能勢おうはん玉子入りのグリビッシュソースで味わう一皿。

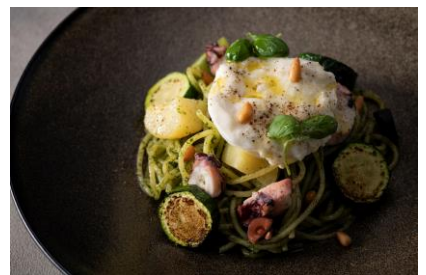


オニオンチャツネを纏わせたラムチョップのグリル
グリーンマスタードのソースで

オニオンチャツネを纏わせたラムチョップのグリル グリーンマスタードのソースで

3,200 円

香ばしくグリルしたラムチョップに飴色にソテーしたオニオンを乗せて焼きあげ、数種のハーブの香り豊かな緑色のマスタードソースで味わう一皿。



“ブッラータチーズ”と楽しむ石川県産タコと
ズッキーニのジェノベーゼパスタ

“ブッラータチーズ”と楽しむ石川県産タコとズッキーニの ジェノベーゼパスタ

2,700 円

柔らかく煮たタコをメインに、フレッシュで爽やかな風味のジェノベーゼソースを絡めた初夏を彩るパスタ。



なにわ万華鏡ランチ



ディナーコース

初夏のなにわ万華鏡ランチ

6,000 円

夢シルクプリオッシュ／クラムチャウダー／能勢おうはん玉子のウッフ
マヨネーズ／なにわ黒牛カツレツ／河内鴨ロースト／季節の前菜／
美陵鰻の鰻丼／メロンパフェ 2025

※季節のドリンク 1 杯、コーヒーまたは紅茶（1 ポット）付き。

※一日 10 食限定。3 日前迄の要予約。

初夏のディナーコース

9,000 円

蟹とアボカド、ズッキーニの“サラダヴェール”／タコとポテトの温製マリ
ネ／クラムチャウダー／穴子のルーロ／国産牛ロース肉のグリル リヨ
ン風／メロンパフェ 2025

全 6 品

<BAR & LOUNGE「MIDO」>

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

【内容／料金】



Melon Drops

Melon Drops (メロン・ドロップス)

1,800 円 (カクテル・モクテル)

メロン・パイナップルの甘酸っぱさで初夏をイメージした
心ときめく爽やかな味。



Vermillion

Vermillion (バーミリオン)

1,800 円 (カクテル・モクテル)

夕日が沈む瞬間の温かい色合いをグラスに閉じ込めた
1 杯。メロンとオレンジの甘くフルーティーな味わい。



初夏の Special デザートセット

メロンパフェ 2025 とメロンカクテルの Special デザートセット

2,900 円

メロンのショートケーキにメロンソルベ、メロンを模したマカロンを添えた
メロンパフェとメロンのカクテル、メロン尽くしのスペシャルセット。

※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/restaurant/picnika/plan/128026/index.html>

【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)