

2025 年 6 月 17 日

大阪エクセルホテル東急

**大阪エクセルホテル東急、夏の新メニュー発表。料理長 宮本英幸が手掛ける
「夏の果実と陽射し」をテーマにしたサマーメニューを 7 月 1 日から提供開始**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/130084/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之（ばんたかゆき））では、17 階 RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」、16 階 BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」にて 2025 年 7 月 1 日(火)から 9 月 4 日(木)の期間、夏のシーズナルメニューを販売いたします。

“温故知新”を信条とする料理長・宮本英幸が、この夏届ける新たな季節の一皿。古き良き技と現代的な感性を融合させ、果実と夏野菜の魅力を最大限に引き出しました。今回のテーマは「夏の果実と陽射し」。果実の甘さ・酸味・みずみずしさを前面に、夏の太陽のような明るさとエネルギーを感じられる料理やドリンクをご用意しました。大阪産（もん）食材とのリアージュや、フルーツと野菜の爽やかな出会いを、五感でお楽しみください。

■RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」果実と夏野菜で描く、夏の一品

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、果実や夏野菜のもつ力強くもやさしい味わいを生かした新作をご用意。「スズキのグラチネ ヴィエノワーズ ライム風味のヴェルモットソース」、「ローストポークとピペラードのキャンディー包み 温製マヨネーズソース」「雲丹と半熟卵を乗せたクリームパスタ」は、食材それぞれの個性が際立つ、夏ならではの力強さと華やかさが広がるラインアップです。果実の酸味や旨み、野菜の鮮烈な彩りが重なり合い、ひと皿ごとに“夏の生命力”が弾けるようなエネルギー溢る味わいをお楽しみいただけます。さらに、夏期限定で月替わりパスタも登場いたします。7 月は「マンゴーと生ハムをトッピングしたピペラードパスタ」、8 月は「ソイミートのマリネをトッピングしたスイカ風味のガスパチョの冷製パスタ」をご用意。

季節の果実と野菜の出会いを楽しむ、遊び心あふれる一皿をぜひお試しください。

ランチタイム限定の人気メニュー「なにわ万華鏡ランチ」は、大阪産（もん）食材を主役に、前菜からメイン、デザートまで、夏野菜と果実の組み合わせを楽しめる季節感あふれる内容でご用意します。お食事の始まりには、桃の香りがふんわり広がる季節のドリンクを、デザートには、みずみずしい桃を贅沢に使った「桃パフェ 2025」をご提供いたします。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ます。ディナータイムには、**夏野菜と夏の果実のマリアージュをテーマにしたコース料理**をご提供。アミューズからメイン、デザートに至るまで、すべての皿に季節の恵みを取り入れ、果実の甘みや酸味、野菜の食感や香りが織りなす、華やかで奥行きのある味わいをご堪能いただけます。夏のエネルギーを感じる、色鮮やかなコースをお楽しみください。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」夏メニュー概要

期間：2025 年 7 月 1 日(火)～9 月 4 日(木)

【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】



スズキのグラチネ ヴィエノワーズ ライム風味のヴェルモットソース

ランチ：3,000 円 ディナー：3,200 円

チーズ入りパン粉生地をのせて香ばしく焼き上げた旬のスズキを、ニガヨモギなどの薬草で香りづけした白ワインと生クリームのヴェルモットソースに、ライムの爽やかな風味を添えてお楽しみいただく一皿。



ローストポークとピペラードのキャンディー包み 温製マヨネーズソース

ランチのみ：3,000 円

柔らかくジューシーなローストポークとスパイシーなピペラードソースをパートブリックで包み香ばしく焼き上げ、旨みを引き出した温製マヨネーズソースで仕上げました。東急ホテルズの料理コンテストで審査員特別賞を受賞した青山 太の作品です。



雲丹と半熟卵を乗せたクリームパスタ

ランチ：3,000 円 ディナー：3,200 円

雲丹のペーストと貝の旨みをきかせた白ワインベースのクリームソースをたっぷり絡めたパスタに、さらに雲丹と半熟卵をトッピングした、濃厚で贅沢な味わいの一品。



≪7 月限定≫マンゴーと生ハムをトッピングしたピペラードパスタ

ランチのみ：2,600 円

オニオン、赤パプリカ、トマトをベースにエスプレット唐辛子を加えたスパイシーなトマトパスタに、温製マヨネーズソース、マンゴーと生ハムのマリネをトッピングした夏らしく華やかな一皿。



≪8月限定≫ソイミートのマリネをトッピングした

スイカ風味のガスパチョの冷製パスタ

ランチ：2,600 円 ディナー：2,800 円

スイカを加え、より爽やかな甘みを増したガスパチョとカッペリーニの冷製パスタに、フレッシュ野菜と鶏肉のような食感も楽しめるソイミートのマリネをトッピング。お好みでスボイトのハラペーニョソースでの味変もお楽しみください。



夏のなにわ万華鏡ランチ

6,000 円

スイカ風味のガスパチョ トマトのチュロス添え／なにわ黒牛カツレツ／雲丹を乗せた能勢おうはん玉子のウッフマヨネーズ／河内鴨ローストマンゴーソース／季節の前菜／美陵鰻の鰻丼／桃パフェ 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。



夏のディナーコース

10,000 円

鮎のリエットとメロンチャツネを添えた枝豆の塩サブレ／マンゴーソースでマリネしたエビとイクラでデコレーションしたトウモロコシとアスパラガスのマルブレ仕立て／スイカ風味のガスパチョ トマトのチュロスを添えて／スズキのグラチネ ヴィエノワーズ ライム風味のヴェルモットソース／国産牛ロース肉とフォワグラのキューブ イチジクのキャラメリゼと茄子のフォンダンと共に／桃パフェ 2025

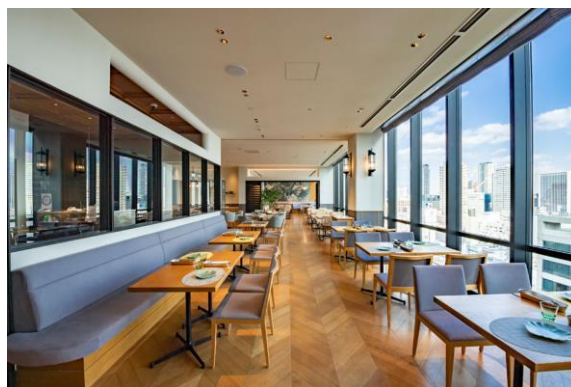
全 6 品

MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA (ピクニカ) 」

大阪エクセルホテル東急 17 階

座席/101 席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ大阪エクセルホテル東急の最上階・17 階にある レストラン。御堂筋に面した大きな窓から明るい日差しが差し込む開放的な空間で、料理長自慢のお料理をお楽しみください。



■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」果実感あふれるサマーカクテル&デザート

BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」では、夏にぴったりの果実感あふれる 2 種類のシーズナルカクテルをご用意。「白桃ベリーニ」は、国産白桃とフランス産スパークリングワインを合わせた、ほんのり甘く上品な一杯。「マンゴースマイル」は、マンゴーリキュールにパインとオレンジジュース、アップルマンゴーの果肉を加えた、南国気分を味わえるトロピカルカクテルです。どちらもカクテル・モクテルの 2 スタイルでご提供いたします。また、季節の果実を使った「Special デザートセット」も夏バージョンで登場。桃

のショートケーキ、ソルベ、マカロンを味わう「桃パフェ 2025」に、「白桃ベリーニ」を添えた贅沢な“桃づくし”のセットをお楽しみいただけます。

■ BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」夏メニュー概要

期間：2025年7月1日(火)～9月4日(木)

【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】



白桃ベリーニ

1,800 円 (カクテル・モクテル)

ミキサーにかけた国産白桃とフランス産スパークリングワインを合わせた、ほんのりピンク色のフルーティーな一杯。桃本来の優しい甘みと微発泡の口あたりが、夏の夕暮れに優しく寄り添います。



マンゴースマイル

1,800 円 (カクテル・モクテル)

マンゴーリキュールをベースにパインジュースとオレンジジュースを合わせ、アップルマンゴーの果肉を加えたトロピカルな一杯。花火を笑顔で見上げる瞬間をイメージした、元気と華やかさに満ちたカクテルです。



桃パフェ 2025 と桃カクテルの Special デザートセット

2,900 円

酸味が少なく、豊富な果汁とやさしい甘さが魅力の“桃”をふんだんに使った「桃パフェ 2025」。ジューシーな桃のショートケーキとソルベを重ね、仕上げに桃のコンフィチュールとバタークリームをサンドしたマカロンを添えました。見た目の可愛らしさはもちろん、素材の持ち味を生かした味わいもしっかりご堪能いただけます。

BAR&LOUNGE 「MIDO (ミドウ)」

大阪エクセルホテル東急 16 階

座席/30 席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに建つ大阪エクセルホテル東急の 16 階にある BAR & LOUNGE。西へ全面にとった窓からは、六甲山に沈む夕日や大阪の夜景が一望できます。水都大阪をイメージした水盤、職人技が光る天満切子の照明が織りなすドラマチックな空間で至極の一杯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」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。



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・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 ディシブル会員

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”ー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、地元に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思っています。皆様のお越しを心よりお待ちしております。』

青山 太（あおやま たい）

2003 年 大阪東急ホテル レストランキッチン 勤務

2006 年 京都東急ホテル レストランキッチン 勤務

2011 年 京都東急ホテル メインキッチン 勤務

2019 年 大阪エクセルホテル東急 レストラン 勤務

2025 年 第 23 回東急ホテルズ料理コンテストにおいて
審査員特別賞を受賞



※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/130084/index.html>