

2025 年 10 月 1 日

大阪エクセルホテル東急

大阪エクセルホテル東急、晩秋の味覚を楽しむシーズナルメニューを発表。大阪発祥のブランドさつまいも『夢シルク』を使用した限定メニューが 2025 年 10 月 24 日から登場



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/133801/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：後藤裕祐 ごとうゆうすけ）では、17 階 RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」、16 階 BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」にて 2025 年 10 月 24 日(金)から 12 月 3 日(水)の期間、ブランドさつまいも「夢シルク」を主役に据えた晩秋シーズナルメニューをご提供いたします。

■年間収穫量 約 100 トン、熟成で旨みが増す大阪産さつまいも「夢シルク」

晩秋の主役には、大阪府産のブランドさつまいも「夢シルク」をメイン食材として採用。今年の収穫量はついに約 100 トンに達し、府内最大規模の生産体制を誇りながらも、全国的には“希少なブランド品種”です。その名の通り、絹のようにきめ細やかでしっとりとした食感と、上品な甘みが特長。しかも本領を発揮するのは、収穫後。千早赤阪村の竹炭を使った土づくりで育まれた芋を、温度と湿度が徹底管理された専用の貯蔵庫で 30 日以上熟成させることで、でんぷんが糖に変わり、自然な甘みとコクが引き出されます。料理長・宮本も、実際に現地の畑と熟成庫を訪ね、夢シルクが育つ土の感触に触れ、生産者の想いに耳を傾けてきました。今回のメニューでは、そんな夢シルクの自然な甘みを最大限に生かし、素材が本来もつ“やさしい余韻”を引き出すよう、火の入れ方や食材の組み合わせに細やかに工夫を凝らしています。



大阪エクセルホテル東急は、今後も地元の食材を積極的に取り入れ、生産者との連携を深めながら、地域の魅力を発信する食の取り組みを通じて、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

【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、「夢シルク」「美陵鰻（みささぎうなぎ）」「なにわ黒牛」「能勢おうはん玉子」「よろしい茸」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。



■ RESTAURANT「PIC⑨NIKA（ピクニカ）」晩秋メニュー概要

【期間】2025 年 10 月 24 日(金)～12 月 3 日(水)

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

【内容/料金】



美陵鰻（みささぎうなぎ）、夢シルク、茄子のパートフィロ 赤ワインソース

ランチ&ディナー：3,000 円

身が厚くしっとりとした食感が楽しめる大阪産（もん）食材「美陵鰻（みささぎうなぎ）」の魅力を最大限に引き立てる為、濃厚かつ上品な甘みと、とろける舌触りが特徴の大阪府産サツマイモ『夢シルク』と、蜂カレー粉でスパイシーに仕上げた茄子をトッピングしました。それぞれの香りと温度を保つ為パートフィロで包み焼きし美陵鰻（みささぎうなぎ）の骨で作る赤ワインソースで仕上げたこだわりの一品。



国産鶏もも肉のコンフィ 夢シルクとレンズ豆の煮込みと共に

ランチ&ディナー：3,000 円

フランスの郷土料理カスレをオマージュし、ピクニカスタイルへアレンジした一品。河内鴨の脂をベースに、『夢シルク』とレンズ豆を煮込みと共に、ママレードソースを添えました。香ばしい鶏もも肉の風味と食感、ジューシーな味わいをお楽しみください。



イクラと夢シルク、能勢おうはん玉子をトッピングした

辛子明太子クリームパスタ～イカ墨のタリオリーニ～

ランチ&ディナー：2,900 円

貝の旨味を加えた白ワインをベースに作り上げたクリームソースに、辛子明太子のコクと辛味を加え、まろやかな甘みや苦みが特徴的なイカ墨を練りこんだタリオリーニを絡めました。トッピングには濃厚な能勢おうはん玉子と焼き辛子明太子に加え、イクラの塩味と『夢シルク』の甘味も加えた期間限定のパスタ。



「ハロウィン限定」ディアブル風なにわ黒牛と鶏肉のパテショー

ハロウィンスタイル

ランチのみ：3,000 円

提供期間：2025 年 10 月 24 日(金)～10 月 31 日(金)

なにわ黒牛の赤ワイン煮込みと国産鶏もも肉のコンフィをリングと共に混ぜ合わせ、数種のスパイスやハーブで仕上げたディアブル（悪魔）仕立てを生ハムと共にパイで包み、香ばしく焼き上げました。注射器のビーツソースをかけながらお召し上がり下さい。「Happy Halloween！！」



「11 月限定」サーモンのよろしい苺バター焼き

夢シルクのキャラメリゼを添えて

ランチのみ：2,800 円

提供期間：2025 年 11 月 1 日(土)～11 月 30 日(日)

香ばしい苺バターとサーモンのハーモニーに、『夢シルク』の大学ポテト風を添えました。秋色が美しいリングとビーツのソースでお楽しみください。

晩秋のなにわ万華鏡ランチ

6,000 円

松茸と海老薫るコンソメスープ 夢シルクと共に／なにわ黒牛のプロシエット 夢シルクのキャラメリゼを添えて／サーモンのよろしい苺バター焼き 夢シルクのヴァーテ／季節の前菜／なにわ黒牛のそばろ丼／夢シルクのモンブランパフェ 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。



晩秋のディナーコース

10,000 円

ビーツと生ハムのガレットをデコレーションした夢シルクとレンズ豆のサラダ／夢シルクのブランダー仕立てとブリオッシュ／美陵鰻と夢シルクのパートフィロ 赤ワインソース／松茸と海老薫るコンソメスープ 夢シルクと共に／サーモンのよろしい苺バター焼き 夢シルクのヴァーテ／なにわ黒牛のプロシエット 夢シルクのキャラメリゼを添えて／夢シルクのモンブランパフェ 2025 全 7 品



■ BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」晩秋メニュー概要

【期間】2025 年 10 月 24 日(金)～12 月 3 日(水)

【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】



カレイドスコープ

1,800 円（カクテル・モクテル）

大阪エクセルホテル東急のコンセプト・万華鏡をイメージしたカクテル。

天満切子のグラスの美しいカッティングもお楽しみください。



ジャポネーゼ

1,800 円（カクテル・モクテル）

大阪府産さつまいも『夢シルク』を使用した芋焼酎「阿呆-ahou-」をベースにしたカクテル。地中海の香り漂うブラッドオレンジと和の組み合わせをお楽しみください。



夢シルクのモンブランパフェ 2025 と

カレイドスコープの Special デザートセット

2,900 円

『夢シルク』のクリームで仕上げたパープルが美しいフォトジェニックなモンブラン。パフェグラスの中身には、『夢シルク』のスポンジをベースに、ブルーベリーのコンフィチュールやグリोटのシャンティクリーム、ラムレーズンのアイスクリームと味わい豊かなハーモニー。添えたグリोटのマカロンとフロランタンも一緒にお楽しみください。



晩秋のプティフル

単品：1,000 円 ドリンクセット：1,600 円

紫芋やベリーなど、深まる秋を思わせる色彩と味わいを閉じ込めた、季節限定のひとくちスイーツ。