

2025年8月19日

大阪エクセルホテル東急

大阪産のブランド鰻「美陵鰻（みささぎうなぎ）」を使用した秋のシーズンメニューが登場。大阪エクセルホテル東急で楽しむ、“うつろいの季節”を映した秋のテーブル。



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/131973/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9月5日（金）から10月23日（木）の期間、秋のシーズンメニューを販売いたします。

季節がゆるやかに色づきはじめる秋。大阪産（もん）食材の「美陵鰻（みささぎうなぎ）」を主役に、豊かな秋の恵みを重ねた、香ばしくやさしい味わいをお届けします。夕暮れを思わせるオレンジや琥珀色の彩りとともに、季節の余韻にそっと包まれるような、あたたかみのある時間をお楽しみください。

■完全無投薬で育てられた唯一の大阪産（もん）鰻「美陵鰻（みささぎうなぎ）」

今回のメニューで主役となるのは、大阪産（もん）のブランド鰻「美陵鰻（みささぎうなぎ）」。料理長・宮本は実際に大阪府藤井寺市の養殖場を訪れ、育成環境や鰻の状態を自身の目で確かめてきました。美陵鰻（みささぎうなぎ）は、抗生剤や成長促進剤を一切使用しない“完全無投薬”で育てられた、安全・安心な養殖鰻。水槽での飼育によりクリアな水質が保たれ、水温や個体の健康状態まできめ細やかに管理されることで、鰻にかかるストレスを極力排除。その結果、しっかりと脂を蓄えながらも、しつこさや泥臭さのない、上品な味わいに仕上がります。今回のメニューでは、この鰻の持ち味を最大限に引き出す仕立てを追求。素材とのバランスにもこだわり、秋らしい香ばしさとやさしさを一皿に表現しています。



■RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」美陵鰻（みささぎうなぎ）と秋の実りで味わう、うつろいの季節

RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、秋の訪れをやさしく感じさせる、香りと彩りに満ちたシーズンメニューをご用意しました。メイン食材「美陵鰻（みささぎうなぎ）」を使用した、「美陵鰻(みささぎうなぎ)とフォワグラのポワレ 大阪府産米のビーツリゾットと共に」、「美陵鰻（みささぎうなぎ）とよらしい茸の柚子薫るペペロンチーノ〜かぼちゃのタリアテッレ〜」は、鰻の香ばしさと秋の実りが溶け合う、季節感あふれる一皿をお楽しみいただけます。「なにわ黒牛の赤ワイン煮込み カボチャのニョッキと共に」は、秋らしい色合いと温もりをまとったラインアップ。また、9月は「軽く炙ったマリネサーモン 能勢おうはん玉子のグリビッシュソース」、10月は「河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパーニュ」と、前菜として楽しめる月替わりメニューも新たに取り入れました。夕暮れ色に染まる秋の空のように、やわらかな彩りとともにうつろう季節の味わいを、ぜひご堪能ください。

ランチタイム限定の「なにわ万華鏡ランチ」では、美陵鰻（みささぎうなぎ）をはじめ大阪産（もん）食材を多彩に取り入れた季節の味覚をご用意いたしました。食前にはオレンジと紅茶のドリンクを、デザートにはかぼちゃクリームのもんブランとりんごの「かぼちゃのモンブランパフェ 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、お食事の余韻をゆっくりとお楽しみいただけます。ディナータイムには、美陵鰻（みささぎうなぎ）やなにわ黒牛を中心に、秋の味覚を贅沢に盛り込んだコース料理をご用意しました。香ばしい鰻、赤ワインでじっくり煮込んだなにわ黒牛、そして、蕪やきのこなどの秋素材が一皿ごとに豊かな風味と彩りを添えます。季節が静かに深まりゆくひととき、秋の彩りを重ねたコースで、ゆったりとした時間をお過ごしください。

大阪エクセルホテル東急では、これからも地元の生産者とのつながりを大切にしながら、地産地消を軸とした食の取り組みを通じて、地域とともに歩む持続可能な未来を目指してまいります。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」秋メニュー概要

【期間】2025年9月5日(金)～10月23日(木)

【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）とフォワグラのポワレ

大阪府産米のビーツリゾットと共に

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）」と、自然な甘みと色鮮やかな秋色を演出したビーツと大阪府産米のリゾットとのハーモニー。フォワグラを加え、美陵鰻（みささぎうなぎ）の美味しさを最大限に引き立てました。



なにわ黒牛の赤ワイン煮込み カボチャのニョッキと共に

ランチ&ディナー：3,200円

大阪産（もん）で唯一の純粋黒毛和牛で、柔らかい肉質とあっさりした脂を持つ霜降りが特徴的ななにわ黒牛で作った赤ワイン煮込み。クリーミーでマイルドな味わいのカボチャニョッキとのハーモニーを楽しむ一品。



美陵鰻（みささぎょうなぎ）とよろしい茸の柚子薫るペペロンチーノ

～かぼちゃのタリアテッレ～

ランチ&ディナー：3,000円

大阪産（もん）食材の「美陵鰻（みささぎょうなぎ）」と「よろしい茸」を具材としたペペロンチーノ。かぼちゃを練りこんだタリアテッレや豪快に乗せた鰻の蒲焼も必見。身が厚くしっとりとした食感が楽しめる「美陵鰻（みささぎょうなぎ）」をご堪能ください。



≪9月限定≫～前菜～軽く炙ったマリネサーモン

能勢おうはん玉子のグリビッシュソース

ランチのみ：2,900円

マリネしたことで旨味が凝縮されたサーモンを、大阪産（もん）食材・能勢おうはん玉子をたっぷりに加えケッパーやピクルスと共に酸味を味わうグリビッシュソースでお召し上がりいただく一皿。



≪10月限定≫～前菜～河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパーニュ

ランチのみ：3,200円

しっとりとした肉の旨味とレバーのコク、スパイスの香り等が融合したフランスの伝統的な料理「パテドカンパーニュ」を、大阪産（もん）食材である「河内鴨」と「犬鳴ポーク」で作りました。



秋のなにわ万華鏡ランチ

6,000円

焼き茄子のポタージュスープ キャビア風茄子のメルバトースト添え／なにわ黒牛の赤ワイン煮とよろしい茸のクロケット／美陵鰻（みささぎょうなぎ）の蒲焼ブロッシェットスタイル／季節の前菜／なにわ黒牛のそばろ丼／かぼちゃ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。



秋のディナーコース

10,000円

焼き蟹とアブルーガを添えた 蕪のブランマンジェ／軽く炙ったマリネサーモン 能勢おうはん玉子のグリビッシュソース／河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパーニュ／焼き茄子のポタージュスープ キャビア風茄子のメルバトースト添え／美陵鰻（みささぎょうなぎ）とフォワグラのポワレ 大阪府産米のビーツリソットと共に／なにわ黒牛の赤ワイン煮とよろしい茸のクロケット／かぼちゃのモンブランパフェ 2025

全7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。御堂筋を望む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) 」秋の味覚を軽やかに楽しむシーズンカクテル&デザート

BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ) 」では、果実と香りが重なる深みのある 2 種類のシーズンカクテルをご用意。「アンバー・テイルズ」は、オレンジとマスカットをアールグレイティーで爽やかにまとめた、秋の彩りを詰め込んだ琥珀色のカクテル。「シエル・ブラン」は、秋の澄んだ空をイメージした、ラ・フランスとりんごのブランデーが香るスパークリングカクテルです。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。秋の Special デザートセットには、「かぼちゃのモンブランパフェ 2025」をご用意。かぼちゃクリーム、オレンジシロップのスポンジ、ヨーグルトシャンティ、りんご、かぼちゃのアイスを重ね、マカロンやナッツのヌガーも添えた、秋の味覚を重ねた華やかな一品です。また今季より、プティフルもシーズンメニューとして季節ごとに内容が変わる構成に。一口サイズに包めた旬の味わいを、カクテルやパフェとともに楽しみいただけます。

■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ) 」秋メニュー概要

【期間】2025年9月5日(金)～10月23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】



アンバー・テイルズ

1,800円 (カクテル・モクテル)

オレンジ・マスカットを爽やかなアールグレイティーと共に。彩り豊かなオートムカラーをグラスにつめこみました。



シエル・ブラン

1,800円 (カクテル・モクテル)

秋の凜とした澄みわたる空のイメージを、ラ・フランスとりんごのブランデーを使用しスパークリングカクテルに仕上げました。



かぼちゃのモンブランパフェ 2025 と

紅茶カクテルの Special デザートセット

2,900 円

かぼちゃクリームで仕上げたモンブラン。パフェグラスの中身は、オレンジシロップのスポンジをベースに、ヨーグルトのシャンティやリンゴ、かぼちゃのアイスマイルクも入り秋の味覚が満載。添えたかぼちゃのマカロンとナッツのヌガーも一緒にお楽しみください。



秋のプティフル

単品：1,000 円 ドリンクセット：1,600 円

琥珀やオレンジなど、秋の彩りを閉じ込めた季節限定のひとくちスイーツ。

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、「美陵鰻 (みささぎうなぎ)」「なにわ黒牛」「河内鴨」「犬鳴ポーク」「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。



※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。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/131973/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)