

2026年1月8日
大阪エクセルホテル東急

**大阪エクセルホテル東急、春のはじまりを告げるシーズンメニューを発表。
芽吹きを映す、春色フレンチが2026年1月26日より登場**



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/137399/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）では、16階 BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」にて2026年1月14日（水）から、17階 RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」にて1月26日（月）から、いずれも3月5日（木）までの期間、春のシーズンメニューを提供いたします。

■大阪が育んだ食材の魅力を、料理で伝える

本シーズンのメニューでは、大阪産（もん）食材である「なにわ黒牛」と「美陵鰻（みささぎうなぎ）」を使用しています。きめ細やかな肉質と深い旨みが特長のにわ黒牛、身の厚さと上品な脂が魅力の美陵鰻。いずれも生産量が限られた希少な大阪産食材です。大阪エクセルホテル東急では、こうした大阪産（もん）食材を積極的に取り入れることで、生産者の想いや地域の食文化を未来へつなぐ、地産地消の取り組みを大切にしています。

■ RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」芽吹きを映す、春色の食材たち

RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」では、本シーズンのテーマは「春のはじまり」。菜の花のほろ苦さ、金柑の爽やかな香り、ちりめんキャベツのやさしい甘み、そしていちごの華やかさ。寒さの名残と、少しずつ感じる春の気配を行き交うように、季節の移ろいを一皿一皿に映し込みました。料理長・宮本英幸は、春ならではの食材がもつ“みずみずしさ”や“余韻”を大切に、フランス料理の技法を軸としながらも、素材同士の重なりや温度、香りの変化まで細やかに設計。見た目の華やかさだけでなく、食べ進めるごとに春を感じていただける構成に仕上げています。

コースでは、菜の花をサブレ・マリネ・ムースの三つの表情で楽しむ前菜をはじめ、魚料理には、鯛とちりめんキャベツ、桜海老を重ねたエチュベを。サフラン香るバターソースが、春の奥行きを描きます。メインディッシュには、大阪産（もん）食材「なにわ黒牛」を使用し、フランスの伝統菓子タルト・タタンをオマージュした創作的な一皿として仕立てました。

また、「なにわ万華鏡ランチ」では、大阪産（もん）食材を中心に、多彩な春の味覚を少しずつお楽しみいただけます。

大阪エクセルホテル東急では、今後も季節の食材や大阪産（もん）を積極的に取り入れ、食を通じて地域の魅力と季節の物語を発信してまいります。芽吹き季節ならではの、やさしく、華やかで、心ほどける春の味わいを、ぜひこの機会にお楽しみください。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA（ピクニカ）」春メニュー概要

【期間】2026年1月26日(月)から3月5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】



アッシュェパルマンティエ

ランチ&ディナー：2,900円

牛肉をしっかり感じるゴロツと食感のポロネーズソースに、マッシュポテトを重ね、チーズとパン粉でこんがり焼き上げたグラタン料理。



金柑でデコレーションした鯛の海老バター焼き ヴェルモットソース

ランチ&ディナー：2,950円

海老バターを乗せて香ばしく焼き上げ、鯛の食感と旨みを引き立てた一皿。風味豊かなヴェルモットソースに金柑のさわやかな薫りが合わさり、心地よいハーモニーを生み出します。



白子のパネを乗せたちりめんキャベツと菜の花のクリームパスタ

ランチ&ディナー：2,800円

アンチョビバターで甘く柔らかくソテーしたちりめんキャベツと、ほろ苦い菜の花のソース。パン粉をまわして焼いた鯛の白子をのせた、濃厚でクリーミーな一品。



春のなにわ万華鏡ランチ

6,000円

クレームデュバリー／白子のパネソテー 甲殻薫るパプリカソース／菜の花のサブレと淡路どりのムース／金柑とホタテ貝のティアン／いちごとモッツアレラチーズのプロシエツト／“タルト・タタン”仕立てのなにわ黒牛と玉葱／鯛、ちりめんキャベツ、桜海老のエチュベ／“美陵鰻”の鰻丼／ストロベリーパフェ

※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。



春のディナーコース

10,000 円

金柑と菜の花のムース、淡路どりとフロマージュのガトー仕立て／白子のパネソテー 甲殻薫るパプリカソース／クリームデュバリー／ミルフィーユ仕立ての鯛、ちりめんキャベツ、桜海老のエチュペ／“タルト・タタン”仕立てのなにわ黒牛と玉葱／ストロベリーパフェ

全 6 品

■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」春限定デザート&カクテル

BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」では、PIC@NIKA の春メニューに先駆け、**2026 年 1 月 14 日 (水) より、春限定のドリンク、デザートをご用意いたします。**「プランタン・ヌーボー」は、ヨーグルトとホワイトチョコの柔らかな甘みに梅酒の香りをまとわせた、軽やかで春らしい味わいのカクテル。「フレーズ・ド・エトワール」は、いちごの甘酸っぱさにバラの香りを重ねた華やかな一杯です。デザートには、旬のいちごを主役にしたストロベリーパフェをご用意。レモンクリームとショコラムース、バニラアイスクリームに、バイクドアラスカ仕立てを重ねた、**いちごシーズン限定のデザート**をお楽しみいただけます。

■ BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」春メニュー概要

【期間】2026 年 1 月 14 日(水)から 3 月 5 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】



プランタン・ヌーボー

1,800 円 (カクテル・モクテル)

白雪に咲く梅を映した一杯。ヨーグルトとホワイトチョコの柔らかな甘みに梅酒の香りがそっと重なり、ラズベリーパウダーが春の気配を華やかに引き立てます。



フレーズ・ド・エトワール

1,800 円 (カクテル・モクテル)

吉野物語いちごリキュールの甘酸っぱさに、ふわりとバラの香りが重なるスパークリングカクテル。きらめく星形のいちごをあしらひ、見た目にもときめく一杯に仕上げました。



ストロベリーパフェとストロベリーカクテルの Special デザートセット

3,200 円

レモンクリームとショコラムースが織りなす 2 層のハーモニー、さらにダックワーズやバニラアイスを合わせ、甘酸っぱく上品なパフェに仕上げました。いちごマカロンにいちごのカクテルと、いちご好きには堪らない贅沢なデザートセット。



春のプチィフル

単品：1,000円 ドリンクセット：1,600円

いちごのマカロンなど春色のかわいらしいひとくちスイーツ。

【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、「なにわ黒牛」「美陵鰻（みささぎうなぎ）」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歳未満のお客様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/137399/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)