

2026年2月18日
大阪エクセルホテル東急

大阪エクセルホテル東急で、河南町が育んだ大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」と桜色に染まる春。料理長が厳選した新鮮ないちごを味わう、華やかなアフタヌーンティー&限定メニューが3月6日より登場！



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/138536/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：後藤 裕祐）では、17 階 RESTAURANT「PIC◎NIKA（ピクニカ）」、16 階 BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」にて2026年3月6日（金）から4月30日（木）までの期間、いちごと桜のシーズナルメニューを提供いたします。

■大阪・河南町から届く、こだわりの一粒 — 株式会社 KANSO テクノス河南いちご農場の「紅ほっぺ」

今回のメニューで主役になるのは、**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」**。料理長・宮本英幸は実際に株式会社 KANSO テクノス河南いちご農場を訪れ、畑の空気を感じながら、生産者の声を聞いてきました。農場では、**生物農薬を積極的に取り入れ、化学農薬の使用回数を減らした、安心・安全な栽培方法が実践**されています。こうして丁寧に育てられた「紅ほっぺ」は、しっかりとした甘みと程よい酸味のバランスが良く、果実感のある味わいが魅力です。本シーズンのメニューでは、その特長を活かしたコース料理やデザートなど、様々なメニューでご提供いたします。**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」は全国のホテルでは唯一、大阪エクセルホテル東急のみでお取り扱いしております。**



■RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ)」大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」×桜のアフタヌーンティー

RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ)」では、期間限定で新たに、アフタヌーンティーの提供を開始いたします。**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」**を主役に、桜の香りをまとわせた、心華やぐ春のアフタヌーンティーをご用意しました。乾杯用ドリンクには、**大阪の地酒「かたの桜」**といちごを合わせたオリジナルドリンク「Sakura Honoka」をご提供。アルコール・ノンアルコールからお選びいただけます。スイーツには、桜のバタークリームをサンドした「桜マカロン」や、いちご風味のホワイトチョコでデコレーションした「いちごのカヌレ」など見た目にもかわいらしいラインナップが揃います。また、1粒 35g 以上の特大サイズを誇る**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」の「プレミアムイチゴ」**は、そのままフレッシュでご提供いたします。セイボリーには、**大阪市西区のパン専門店「三景屋」**の食パンを使用したフレンチトーストをはじめ、「桜のスコーン」と「いちごのチョコチップスコーン」など、甘さと塩味のバランスをお楽しみいただけます。



■Sakura Honoka (カクテル/モクテル)



■スタンド上段 (スイーツ)



■スタンド下段 (セイボリー)

メインのパフェは、大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」を贅沢に使用し、いちごのレアチーズ、桜のジュレ、桜のアイスを重ねた春限定の一品。紅茶は、**大阪の紅茶専門店「amsu tea」**の茶葉を使用し、スリランカ産を中心とした 6 種類を好きなだけお楽しみいただけます。大阪の食材と春の彩りが織りなす、今だけのアフタヌーンティーをぜひご体験ください。



■プレート (セイボリー)



■「紅ほっぺ」と桜のパフェ



■紅茶 (amsu tea)

■ RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ)」いちご&桜のアフタヌーンティー概要

【期間】2026年3月6日(金)から4月30日(木)

【時間】13:00~15:00 (L.O.14:30)

【料金】1名様 5,300円

【メニュー】

- ・ドリンク : Sakura Honoka (カクテル/モクテル)
- ・スイーツ : 桜のマカロン/いちごのパート・ド・フリュイ/桜のフィナンシェ/
いちごのカヌレ/「紅ほっぺ」プレミアムイチゴ
- ・セイボリー : 「紅ほっぺ」でドレスアップしたフレンチトースト/「紅ほっぺ」とモッツァ
レラチーズのカプレーゼ/ミモレットチーズとサラミ/桜のスコーンとい



ちごのチョコチップスコーン クロテッドクリームと「紅ほっぺ」のコンフィチュール添え／フライドポテト

・パフェ : 「紅ほっぺ」と桜のパフェ

・ドリンク : 紅茶 6 種 (ロイヤルミルク／イングリッシュブレックファースト／ハニールージュ／フレッシュベリー／ショコラベリー／スウィートルビー) ／コーヒー／カフェラテ

※2 日前 10 時迄の要予約

※1 日 10 食限定

■ RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ) 」桜といちごが奏でる、華やかな春の味わい

RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ) 」では、「いちごと桜」をテーマに、春の訪れを感じるメニューをご用意しました。桜海老や筍、ホワイトアスパラガスなど、旬の食材に桜の香りを重ね、素材の旨みを引き立てた料理に仕上げています。やわらかな彩りとともに広がる春の味わいを、心ゆくまで堪能ください。

■ RESTAURANT「PIC@NIKA (ピクニカ) 」桜メニュー概要

【期間】2026 年 3 月 6 日(金)から 4 月 30 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】



ビーフハンバーグステーキ ベアルネーズソース

ランチ&ディナー : 3,200 円

ジューシーなビーフハンバーグと、能勢おうはん玉子で仕立てた、濃厚でキレのあるベアルネーズソースを合わせました。ホワイトアスパラガスとともに楽しみください。



桜海老風味の鯛のポワレ ブールノワゼットソース

ランチ&ディナー : 3,200 円

桜海老を練り込んだバターを鯛にのせ、香ばしく焼き上げました。ホタルイカ、ホワイトアスパラガス、グリーンピースとともに、旬の味わいをお楽しみください。



～桜のタリアテッレ～ ハマガリと蕪のレモンクリームパスタ

ランチ&ディナー : 2,800 円

桜風味の生パスタに、旬のハマグリと蕪のやさしい甘み、キレのあるレモンの酸味を合わせたクリームソースをしっかりと絡めました。春らしい彩りと味わいを楽しめる一皿です。



桜のディナーコース

10,000 円 ※3 日前迄の要予約

桜のマカロン／「紅ほっぺ」とグリーンピースのムースでデコレーションした淡路どりと海老のコンソメジュレ／ホタルイカと筍のリゾット ミモレットチーズと共に／ホワイトアスパラガスのポタージュスープ／桜海老のガレットを添えた鯛と蕪のア・ラ・ナージュ／牛肉、よろしい茸、フォアグラの桜薫るパテショー能勢おうはん玉子のベアルネーズソース／「紅ほっぺ」と桜のパフェ
全 7 品

■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」いちごと桜を楽しむシーズンカクテル&デザート

BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」では、春らしいパステルカラーの 2 種類のカクテルをご用意。「Sakura Honoka」は、大阪の地酒「かたの桜」といちごを使ったかわいらしいカクテル。「Pastel Harmony」は、フレッシュキウイと柚子が薫る爽やかな一杯です。デザートには、**大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」**を主役にしたいちごと桜のパフェをご用意。いちごのレアチーズ、桜ジュレ、桜アイスクリームを重ねた、贅沢なデザートセットをお楽しみいただけます。

■BAR&LOUNGE「MIDO (ミドウ)」桜メニュー概要

【期間】2026 年 3 月 6 日(金)から 4 月 30 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】



Sakura Honoka

1,800 円 (カクテル・モクテル)

大阪の地酒「かたの桜」に桜リキュールと赤ワインを合わせた、和と洋が調和する春の訪れを感じられるカクテル。いちごのやさしい甘酸っぱさと、桜色に思わずきゅんとする一杯。



Pastel Harmony

1,800 円 (カクテル・モクテル)

ソーダで軽やかに仕上げた、フレッシュキウイと柚子リキュールの爽やかなカクテル。黄と緑のパステルカラーが新緑の季節をやさしく彩ります。



「紅ほっぺ」と桜のパフェ&桜カクテルの Special デザートセット

3,200 円

大阪の地酒「かたの桜」を使った、和と洋が調和する桜色の春カクテルと、ほっぺが落ちるほど甘酸っぱい大阪産(もん)いちご「紅ほっぺ」を味わう贅沢パフェ。いちごと桜が織りなす、心ときめく春のスペシャルセットをお楽しみください。



桜のプティフル

単品：1,000円 ドリンクセット：1,600円

桜といちごを楽しむ、春色のひとくちスイーツ。

【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、大阪産(もん)の「紅ほっぺ」「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/138536/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)