

2024年5月7日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

福井県とのコラボ第2弾 福井美食を食い倒れの街なんばで堪能
「夏祭ビュッフェ ～肉&福井美食～」を開催

2024年6月1日(土)より



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）2F レストランユラユラでは、今春の北陸新幹線開通で盛り上がる福井県とコラボレーションしたフェア「夏祭ビュッフェ～肉&福井美食～」を6月1日(土)から開催いたします。昨年好評を博した第2弾となるこのフェアでは、御食国（みけつくに）と呼ばれる福井県の海の幸・里の宝・大地の恵みが輝く食材をふんだんに使用したメニューの数々で、福井美食の世界を存分にご体感いただけます。店内には「恐竜王国ふくい」の代名詞である「恐竜ロボット」がゲストをお出迎え。お子様から大人までお楽しみいただけるフォトスポットをご用意しております。フェア詳細は以下のとおりです。

記

- 【商品名】 夏祭ビュッフェ ～肉&福井美食～
【期間】 2024年6月1日(土)～8月31日(土) 計92日間
【店舗】 ホテルロイヤルクラシック大阪 2F レストラン「ユラユラ」(106席)
【時間】 ランチ：11:30～14:30 (14:00ラストオーダー) / ディナー：17:30～21:30 (21:00ラストオーダー)
【料金】 ランチ5,500円(小学生2,750円) / ディナー7,500円(小学生3,750円)
シニア優待(65歳以上)：ランチ1,000円OFF / ディナー2,000円OFF

【お料理一例】

ボリューム満点 夏を乗り切る迫力のライブキッチンメニュー



赤身肉のグリル
福井梅ソース/特製醤油ダレ

じっくりと丁寧に焼きあげることのできる素晴らしい香りを纏った肉々しい赤身肉を、肉厚な福井梅とポン酢を合わせた特製ソースで、さっぱりとお召し上がりください。



若狭牛と国産牛のWビーフハンバーグ
九頭竜まいたけのソース

濃厚な旨味とさっぱりとした後味が特徴の「若狭牛」を贅沢に使用。豊かな香りと歯ごたえが絶品の「九頭竜まいたけ」のソースを絡めて。福井の特産品をふんだんに使用した、シェフ渾身の一品です。



(日替わり) 若狭牛の焼肉丼 / 若狭牛ローストビーフ丼 [ランチ限定]

福井県内最高峰の肉質を誇る「若狭牛」を使用した、贅沢丼ぶりを日替わりでご用意。
焼肉丼: 若狭牛をさっと炙り、甘辛のタレに絡めました。箸が止まらぬ美味しさです。
ローストビーフ丼: 低温でじっくり仕上げました。噛むほどに旨味が口の中に広がります。



大阪産なにわポークの柔らか煮 三里浜三年子らっきょうのコンディメント [ランチ限定]

大阪産のブランド豚、なにわポークを低温で12時間じっくり調理し柔らかく仕上げました。じっくり3年かけ大切に育てることで繊維がぎゅっと濃縮された歯ごたえ抜群の、福井県産三里浜三年子らっきょうをソースに使用。ポークとらっきょうの異なる旨味と触感が口の中で合ったり、濃厚なのに後味はさっぱりとした至高の一品です。



ふくいサーモンのミキユイ [ディナー限定]

低海水温でしか育たないトラウトサーモンを、福井のきれいな海で養殖し誕生したブランド魚「ふくいサーモン」。脂がのった、とろけるような舌触りと芳醇な旨味が絶品です。九頭竜まいたけとともに召し上がりください。



越のルビーと完熟トマトの冷やしラーメン [ディナー限定]

デザート感覚で食べられるほど糖度が高く、程よい酸味が特徴のブランドトマト「越のルビー」。ビタミンCとカルシウムが一般の大玉トマトの2-3倍あり栄養が高いことも特徴です。スープはトマトと鶏出汁をブレンドし、あっさりした中にもしっかりとコクを感じられるよう、バランス良く仕上げました。

※ランチのライブキッチンメニューは引換棒との交換制 (大人7本入店時にお渡し/メニューにより必要な本数が異なります)

【デザート一例】

福井県の食材をふんだんに使用した夏を彩る涼やかデザート



福井県産六条大麦のわらび餅 ①

福井県産六条大麦を100%使用したわらび餅。
香ばしい香りと、もちりとした食感をお楽しみください。

とみつ金時のスイートポテト ②

あわら市富津地区で栽培される「とみつ金時」を使用したスイートポテト。しっとり濃厚な食感と、自然の甘味をご堪能ください。

福井県産黒豆茶のパナコッタ パイナップル添え ③

福井県産黒豆茶を牛乳で煮出し香りを閉じ込め、
口当たりなめらかなパナコッタに仕上げました。

福井の冬の風物詩 抹茶香る水ようかん ④

冬になると暖かいこたつで冷たい水ようかんを食べることが福井県民のスタンダード。水ようかん特有の噛まずともろける口けをお楽しみください。

| スペシャルデザート |

とみつ金時クリームのみルフィーユ 恐竜クッキーを添えて

甘味が強くしっとりほくほくした味わいが特徴の「とみつ金時」を使ったクリームを、ホテル特製カスタードクリームと合わせ、サクとした歯ごたえのみルフィーユに。福井の代名詞「恐竜」クッキーで可愛らしく仕上げました。



【その他デザート】

福井県産黄金の梅ジュレ トロピカルフルーツとともに/恐竜の卵!? プティシュークリーム/エキゾチックトロピカルフルーツタルト/ブルーキュラソーとタイムのオアシスジュレ/化石に見立てたカッサータ風デザート/ホテル特製季節のショートケーキ/なめらかプリン/ソフトクリーム など

【福井県食材生産地 MAP】



※今フェアの仕入れ先に基づく

◆その他トピックス



恐竜ロボットがお出迎え

昨年店内に展示したヴェロキラプトルが、今年は動く恐竜ロボットに！頭や手などが動き唸り声をあげ、尻尾をふりながらお待ちしております。フォトスポットとしてもご利用いただけます。



美食福井

豊かな漁場と優れた養殖技術がもたらす魚介類、生産者の愛情と情熱で輝きを増す畜産物、きれいな水と土壌が育む農作物に恵まれた福井県。自然と生産者のたゆまぬ努力によって生み出される、福井の美食をぜひご堪能ください。



「HOKURIKU+ (ホクリクプラス)」オープン

7月31日(水)に富山・石川・福井の情報発信拠点「HOKURIKU+」がJR大阪駅直結の「JPタワー大阪」内の商業施設「KITTE 大阪」にオープンします。福井県の特産品もお買い求めいただけますのでぜひお越しください。



募金箱設置で福井を応援

令和6年能登半島地震で被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興をお祈り申し上げます。レストランユラユラで福井の美食を堪能して北陸復興を応援！フェア期間中は店内に募金箱を設置いたします。みなさまの温かいご協力をお願いいたします。

以上

■ お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪
レストラン ユラユラ

TEL. (06) 6633-0052 (レストラン直通)

E-mail: restaurant@hotel-royalclassic.jp

■ 本件に関する取材のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪
マーケティング部 / 森本 梨彩・寺田 健史

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

E-mail: risa.morimoto@hotel-royalclassic.jp
takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp