

2024年10月31日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

ホテル開業5周年 感謝を込めて3大主役のビュッフェ  
「5周年感謝祭 ～肉&寿司&苺の饗宴～」を開催

2024年12月1日(日)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）レストランユラユラ（2F）では「5周年感謝祭 ～肉&寿司&苺の饗宴～」を12月1日(日)から開催いたします。

本年は、昨年ご好評いただいた「肉&いちごビュッフェ」にご要望があったお寿司を加え、さらに鹿肉のロースト、いちごスイーツを盛り込み、ホテル開業5周年謝恩企画として贅を極めたビュッフェメニューをお届けいたします。肉の旨味、寿司の繊細な味わい、苺のみずみずしい甘さが織りなす贅沢なひとときを、ご家族やご友人、年末年始のお集りなどにぜひご利用くださいませ。

記

【商品名】 5周年感謝祭 ～肉&寿司&苺の饗宴～

【期間】 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金) 計90日間

【店舗】 ホテルロイヤルクラシック大阪 レストラン ユラユラ（2F・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】

出来立ての美味しさをお届け 目の前で仕上げるライブキッチンメニュー



**ハンバーグ ストロベリーBBQソース**

肉汁溢れ、燻製香るソースのハンバーグと甘酸っぱい苺の酸味がマリアージュする稀代の逸品。  
ホテルシェフならではの発想が生み出したシーズナルプレートをご堪能ください。



**にぎり寿司+あら汁**

和の醍醐味として、ランチは「甘えびの食べ放題」、ディナーは「いくらのかけ放題」の贅沢をご用意いたします。  
他にも毎日 10 種類、厳選された海鮮やお肉をシェフが目の前で握りご提供。  
魚介の旨味が詰まったあら汁もご一緒にどうぞ。



**炭焼き チキンレッグ 苺のラヴィゴットソース** [ランチ限定]

食べ応えのある骨付き鶏もも肉を低温調理することで、しっとりジューシーに仕上げます。  
炭火で焼き上がった表面は香ばしく、パリッとした食感がプラス。  
爽やかな苺とピネガーのソースが鶏肉の旨味をより引き立てます。



**鱈のレアステーキサラダ仕立て イチゴのバルサミコソース** [ディナー限定]

脂がのった鱈の表面を軽く炙って香ばしさを加味させ、中をレアに仕上げます。  
キレのあるバルサミコソースとフルーティーな苺の絶妙なコラボレーションで、さっぱりした味わいでお楽しみいただけます。



**骨付きチキンのポートワイン煮込み カシス風味** [ディナー限定]

ポートワインでじっくりコトコト煮込むことで、口の中でほろりとほどけるように柔らかく、且つスイートでコクのあるお肉に仕上げます。  
さらにカシスの香りを加えることで、一口で風味豊かな味わいが口いっぱい広がります。



**牛串の炙り炭焼き** [ディナー限定]

フィレ肉と同等の繊細な柔らかさを備えた希少部位「サイドマッスル」を、炭火で豪快に焼きあげて旨味を閉じ込めました。

【デザート一例】

スイーツも主役！シェフ渾身のいちごビュッフェも満喫して



**苺のガトー キャラメルチョコレートのアクセントで ①**

苺のムースとスポンジのガトー仕立て、そこに味わい深いキャラメルチョコレートの飾りを添えました。口の中で優しく溶ける醍醐味をお楽しみください。

**3種ベリーのマチエドニア ②**

たっぷりの果実を特製苺シロップに浸したグラスデザート。  
甘酸っぱいベリーの香りが口いっぱいに広がります。

**可愛い苺のプティタルト ③**

アーモンドクリームを敷きつめて焼いたタルトに、苺と苺のクリームを華やかに絞りました。苺を存分に楽しめる一品です。

**甘酸っぱい苺のレアチーズケーキ ④**

苺のゼリーをなめらかなレアチーズケーキで包みました。甘さと酸味のハーモニーをお楽しみください。

**苺のジュレとライムムースのグラスデザート ⑤**

苺風味のジュレに、ライムのムースを乗せました。宝石をイメージしたキラキラと輝くスイーツに仕上げました。

| スペシャルデザート |



**苺とチョコレートのレクタングル ピスタチオソースの彩り**

アーモンドクリームをしっとり焼きあげたダイヤモンドに苺を飾り、ピスタチオソースで彩りました。目の前で完成する華やかな一皿をお楽しみください。

【その他デザート】

苺とベリーのロールケーキ ホワイトチョコレートとともに／一口苺大福／フレッシュ苺とミルクジュレのグラス仕立て 練乳をお好みで／ホテル特製苺のショートケーキ／なめらか苺プリン／ソフトクリーム など



**【ホテル開業5周年謝恩企画 ～感謝の気持ちを込めた特別プラン～】**

- ・スパークリングワインをワンコインで 1,200円→500円 (12月1日～31日)
- ・平日ランチが3,900円 [1日5組限定] 5,500円→3,900円 (12月2日～27日)
- ・5名様ご利用毎に1名様無料 (12月1日～5月31日) ※WEB予約にて承ります

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/寺田 健史・松田 知太

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

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

tomota.matsuda@hotel-royalclassic.jp