

2021年9月8日
大阪エクセルホテル東急

レストラン ピクニカ

9月23日(木・祝)・24日(金)・25日(土)「秋の収穫祭ランチbuffet」を開催



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/79039/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：若林 健一 わかばやしけんいち）では2021年9月23日(木・祝)・24日(金)・25日(土)の3日間限定で MIDO RESTAURANT「PIC◎NIKA」（ピクニカ）にて、「秋の収穫祭ランチbuffet」を開催いたします。

恵みの季節を迎える秋に、「美味しいものを食べて、笑顔になっていただく」をモットーに、秋の味覚を使用した「食欲の秋」を満たすメニューをご用意いたしました。お客さまの目の前で料理を仕上げる“アクションコーナー”では、「オーシャンビーフサーロインのローストビーフのカーヴィング」と「なにわワインたまごのオムライス」をご提供いたします。ローストビーフは、ニュージーランド産オーシャンビーフのサーロインを低温でじっくりローストし、目の前でカットいたします。和風ソースにお好みでレフォール、ワサビを添えてお召し上がりいただけます。また、オムライスはシェフが養鶏場に足を運びセレクトした「なにわワインたまご」を使用し目の前でオムライスにし、きのこ入りデミグラスソースでお召し上がりいただけます。



<アクションコーナー>
オーシャンビーフサーロインのローストビーフのカービング



<アクションコーナー>
なにわワインたまごのオムライス



シェフが大阪・富田林の谷川養鶏に足を運び、
生産者のこだわりを実感した美味しい「なにわワインたまご」



薫焼きカツオのたたき めたソースと共に



彩り豊かな冷製料理



パティシエ特製デザートコーナー

さらに、“おもてなしの一皿”として、「チキンフリカッセのポットパイ」を大人の方お一人様につき一品お席までご用意いたします。鶏もも肉とキノコのクリーム煮込みにパイ生地をのせ、ふっくら焼き上げました。お召し上がりの際は、パイを崩しながら中のシチューと共に熱々の状態でお召し上がりいただけます。



ランチ・おもてなしの一皿「チキンフリカッセのポットパイ」

このほか、「藁焼きカツオのたたき ぬたソース」や「本日の焼きたてピッツァ」、「牛すじ & 大根赤ワイン煮込み」「きのこサーモンの特製ピラフ」や秋を感じさせるパティシエ特製デザート、ファミリーにも嬉しいキッズメニューなど、秋の味覚を満喫いただけるメニューを約 22 種類ご用意しております。

ゆったりと間隔をとった開放感のある店内で、食欲の秋を満たすお料理の数々を心ゆくまでご堪能ください。



【ピクニカ 秋の収穫祭buffet 概要】

【期間】2021年9月23日(木・祝)・24日(金)・25日(土)

ランチ 11:30～15:00 (LO 13:30)

※90分制／予約優先

【提供場所】ミドウ レストラン ピクニカ (大阪エクセルホテル東急 17階)

【料金】

大人 4,000円

シニア (65歳以上) 3,500円

小学生 2,000円

未就学児 (4歳以上小学生未満) 1,000円

ピクニカでは、来店時の検温や消毒の徹底、スタッフのマスクと手袋の着用、間隔を空けたお席のご案内、CO2センサーやアクリル板の設置など、大阪府のガイドラインに沿って感染拡大防止に努めております。料理提供に関して、buffet台へのアクリルパネルの設置やスタッフによる使用トングの細めな交換の徹底により、安心してお料理をお楽しみいただけるよう、引き続き感染防止対策を講じお客様をお迎えいたします。

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/79039/index.html>

※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

【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)

【感染防止への取り組み】

大阪エクセルホテル東急では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/71593/index.html>