

2023年6月6日
大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】好評につき3回目の開催！
『カレーフェア 2023』テーマは大阪産(もん)×和の薫り・山葵×カレー**



WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/103007/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪府中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之 ばんたかゆき）では、2023年7月1日(土)より、MIDO RESTAURANT「PIC◎NIKA」（ピクニカ）にて、大阪産（もん）食材を使用した「カレーフェア 2023」を開催いたします。

大好評につき今年で3回目の開催となるカレーフェアは、「大阪産（もん）× 和の薫り・山葵 × カレー」をテーマにした新メニュー3品に、ランドメニューの南御堂カレー・特製シーフードカレーを合わせた全5品をご用意いたします。新メニューにはメイン食材の牛・豚・鶏に大阪産（もん）食材を使用し、地元大阪の企業のオリジナルカレーパウダー2種類とピクニカオリジナルスパイスをブレンドしたカレーペーストを使用、今年の新和カレーとして日本を代表する薬味である山葵（わさび）を加えたメニューも登場いたします。また、フェア限定で大阪産（もん）名品に認定されている「カタシモのひやしあめ」を使用したデザートとドリンクもご提供いたします。さらに、フェア期間中はイベントとして新メニュー3品を対象としたスタンプラリーを開催いたします。

<なにわ黒牛>

なにわ黒牛は、株式会社 Special Food J 代表取締役松田 武昭氏が提案する 3 等級以上の純大阪産黒毛和牛（雌）です。G20 大阪サミットでも採用され、毎月数頭しか出荷されない希少性の高い逸品です。



<なにわ星の豚>

なにわ星の豚は、1952 年に創業した大阪市内唯一の養豚場である大山畜産が手掛けるブランド豚で、霜降りであっさりした脂が特長です。G20 大阪サミットの食材としても採用されています。



<能勢おうはん>

大阪府のてっぺん・能勢町の小谷養鶏場で飼育された、希少な純国産鶏です。抗生物質を一切使用しない「安全・安心な玉子と鶏肉づくり」に取り組んでいます。



<カタシモのひやしあめ>

大阪柏原で大正元年よりワイン醸造を続ける「カタシモワイナリー」。甘いものが大好きだった 3 代目社長が納得いく味を求めて研究し製造されました。ワインづくりに使用していた機械で高知産生しょうがを自社搾りするなどこだわりのひやしあめは、大阪産（もん）名品に認定されています。



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。今回のフェアでは、メイン食材として「なにわ黒牛」「なにわ星の豚」「能勢おうはん」、付け合わせにナス、タマネギ、キュウリなどの「なにわ特産品」の野菜を使用いたします。大阪産(もん)名品とは、大阪を代表する土産物等であり、製造開始から 50 年以上が経過しているなど、時代を超えて愛され続ける加工食品又はこれに準じる商品です。今回のフェアでは、限定ドリンク&デザートに「カタシモのひ

やしあめ」を使用いたします。大阪エクセルホテル東急は今後も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。



【カレーフェア 2023 概要】

【期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

ランチ 11:30～15:00 (LO14:00) デイナー 18:00～21:00 (LO20:00)

【提供場所】MIDO RESTAURANT 「PIC@NIKA」(ピクニカ) (大阪エクセルホテル東急 17階)

【料金】

ランチ 1,950円～(カレー+ミニbuffet)

ディナー 1,890円～(新メニューのみサラダ付き)

【スタンプラリー】

新メニュー3品をご注文いただくと、メニュー毎にスタンプを押印。

3種類全て制覇された方には16階BAR & LOUNGE「MIDO」の万華鏡パフェをプレゼント。



万華鏡パフェ 1,500円

【内容】



なにわ黒牛の欧風オムカレー

■なにわ黒牛の欧風オムカレー

ランチ・ディナー 2,800円

月5頭しか出荷できない希少な純大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」のバラ肉をじっくり煮込んだ「なにわ黒牛の欧風オムカレー」は、昨年一番人気のビーフカレーのアップデートメニュー。レーズン入りバターライスの上に半熟のオムレツを乗せ煮込んだ牛バラ肉と一緒にご提供いたします。オムレツ&バラ肉にデミグラスソースを入れて旨味をプラスしたカレーをかけてお召し上がりください。大阪野菜のピクルス付き。



なにわ星の豚 肩ロースカツ
山葵風味のカレー御膳

■なにわ星の豚 肩ロースカツ 山葵風味のカレー御膳

ランチ・ディナー 2,600円

大阪市内唯一の養豚場で飼育されたブランド豚「なにわ星の豚」の肩ロースをトンカツに。スパイスカレーをベースに、日本料理には欠かせない薬味・山葵(わさび)の辛味と風味を効かせたスパイシーなカレーソースでお召し上がりいただきます。大阪野菜のピクルス付き。



大阪の恵み・チキンスープカレー

■大阪の恵み・チキンスープカレー

ランチ・ディナー 2,400 円

大阪府北部で飼育された希少な純国産鶏「能勢おうはん」を使用。ヨーグルトと各種スパイスでマリネし香ばしく仕上げたオープン焼きと柔らかい煮込みの2種のチキンとカリカリに焼いた鶏皮の旨味を感じる鶏ミンチボール、ナス・ズッキーニ・オクラなどの大阪野菜5種の素揚げをトッピングした、大阪の恵みを味わうスープカレーです。大阪野菜のピクルス付き。



ひやしあめのグラニテ レモンジェラート添え

■ひやしあめのグラニテ レモンジェラート添え 500 円

■ひやしあめアレンジドリンク 650 円～

高知県産の生しょうが、沖縄県波照間産の黒糖など、こだわりの材料と昔ながらの製法でつくられ、**大阪産名品に認定されている「カタシモのひやしあめ」**を使用したフェア限定デザート&ドリンクをご用意いたします。

■南御堂カレー

ランチ 1,950 円 ディナー 1,890 円

ホテル同敷地内の真宗大谷派難波別院の僧侶から提供いただいた精進カレーのレシピをもとに、シェフがアレンジを加えた一品。ピクニカオリジナルスパイスと、コクを生み出すたまり醤油が味の決め手です。付け合わせには、こちらも同様にいただいたレシピを再現した「高野豆腐とキュウリの炒め物」を添えています。

■特製シーフードカレー

ランチ 1,950 円 ディナー1,890 円

魚介&香味野菜の旨味たっぷりに仕上げた「特製シーフードカレー」は、大ぶりの具材とマッチするようスパイシーなカレーに仕上げられています。大阪野菜のピクルス付き。

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/103007/index.html>

※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。

※写真はイメージです。

【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)

■ MIDO RESTAURANT 「PIC⊗NIKA」(ピクニカ)

大阪エクセルホテル東急 17階

座席/112席 ※半個室あり 全席禁煙

大阪のメインストリート・御堂筋沿いに2019年11月にオープンした大阪エクセルホテル東急の最上階・17階にあるレストラン「ピクニカ」。御堂筋に面した大きな窓から明るい日差しが差し込む開放的な空間で、シェフ自慢のお料理をお楽しみください。



■ 大阪エクセルホテル東急

大阪のメインストリート・御堂筋沿い、難波別院（南御堂）の境内に建つホテル。歴史を物語る建造物と現在の建造物が混在するこの場所で「伝統×革新」をテーマに、館内では大阪のにぎやかさ、はなやかさ、おどろきを体感していただけます。

客室数 364室 レストラン／バー 2店 宴会場 有
Osaka Metro 3路線「本町駅」13番出口より徒歩約2分



メディアご担当者様対象に取材・ご試食・プレゼントパブリシティ・ロケ対応も承ります。
下記担当者までお問い合わせください。

■ 大阪エクセルホテル東急 ■

所在地：〒541-0056 大阪府中央区久太郎町4-1-15

TEL：06-6252-0109（代表）

<本件に対するお問い合わせ先>

大阪エクセルホテル東急 販売促進 マーケティング 末永（すえなが）

電話：06-6252-1119（直通）／FAX：06-6252-3109

メールアドレス：a.suenaga@tokyuhotels.co.jp