

都シティ 大阪天王寺
スカイレストラン エトワール
「春爛漫ブッフェ&苺のスイーツコレクション」を開催

都シティ 大阪天王寺（所在地:大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は、2024年4月1日（月）から4月30日（火）までの期間、スカイレストラン エトワールで「春爛漫ブッフェ&苺のスイーツコレクション」を開催します。

スカイレストランの春を楽しむブッフェでは、「筍のロワイヤル」や「赤魚とムール貝 桜の白ワインソース春キャベツのエチューベ」そして、シェフオススメ「エビフリッター チリマヨネーズソース」などをご用意します。

春の思い出作りに「春爛漫ブッフェ&苺のスイーツコレクション」をお楽しみください。
詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都シティ 大阪天王寺 料飲部 料飲予約
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8
TEL : 06-6628-3390 FAX : 06-6627-4968
mail : mkt-dpt.tennoji@miyakohotels.ne.jp

■概要

【商品名】 春爛漫buffe&苺のスイーツコレクション

【販売期間】 2024年4月1日(月)～4月30日(火)

【販売場所】 17階 スカイレストラン エトワール

【メニュー例】

<4月メニュー>

◇エビフリッター チリマヨネーズソース

サクッとふんわり揚げたフリッターは、
やみつきになる美味しさです。

チリマヨネーズソースはお子様でも食べられる仕上がりとなっております。
一緒に絡めてご賞味ください。



◇赤魚とムール貝 桜の白ワインソース 春キャベツのエチュベ

魚料理によく合う白ワインソースに

春をイメージさせる桜を加え彩りある一品となっております。

甘みある春キャベツの水分で蒸したエチュベを添えております。



◇オリエンタル風ローストポーク

低温でじっくりと焼き上げ、

しっとりと柔らかい仕上がりとなっております。

甘いオリエンタルソースと相性ぴったりです。是非ご堪能ください。



◇長良川産稚鮎と海老の天ぷら (ディナーのみ)

稚鮎と海老をサクッと揚げた天ぷらです。

稚鮎は丸ごと食べやすいサイズとなっております。

是非、揚げたてをご賞味ください。



◇スイーツ

- ・抹茶のムース ベリーソース掛け
- ・ガトーベリー
- ・ベリーのエクレア
- ・ジュレ アグリユム
- ・イチゴのショートケーキ
- ・生チョコベリー
- ・ガトーショコラ
- ・プリン
- ・イチゴマーブルクッキー



【料金ほか】

ランチブッフェ 11:30～15:00（最終入店 13:30/平日無制限土日祝 90分 2部制 11:30～/13:30～）

大人 ¥4,500(土・日・祝日 ¥5,000)

小人 ¥2,000(土・日・祝日 ¥2,200) (小学生)

幼児 ¥1,000(土・日・祝日 ¥1,000) (4歳～小学生未満)、4歳未満無料

ディナーブッフェ 17:00～21:30（最終入店 19:30/120分制）

大人 ¥6,000(土・日・祝日 ¥6,500)

小人 ¥2,800(土・日・祝日 ¥3,000) (小学生)

幼児 ¥1,200(土・日・祝日 ¥1,200) (4歳～小学生未満)、4歳未満無料

※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちの方は予め係にお申し出ください。

以上