

都シティ 大阪天王寺
スカイレストラン エトワール
「ワールドブッフェ&世界のスイーツ」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5月1日（水）から7月31日（水）までの期間、スカイレストラン エトワールで「ワールドブッフェ&世界のスイーツ」を開催します。

シェフのおすすめの「ガーリックシュリンプ&ソフトシェルクラブ コンディメント添え」をはじめ、世界各国の様々な料理のラインアップを揃えております。

スイーツにも世界各国の工夫を凝らし、ブッフェで旅行気分を味わっていただけるメニューを多数ご用意しております。世界の料理をワールドブッフェで贅沢にお楽しみください。

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】 ワールドブッフェ&世界のスイーツ
【販売期間】 2024年5月1日(水)～7月31日(水)
【販売場所】 17階 スカイレストラン エトワール
【メニュー例】

<5・6・7月メニュー>

◇ガーリックシュリンプ&ソフトシェルクラブ

コンディメント添え

タイ料理などで使用されるソフトシェルクラブと、ソフトシェルシュリンプを油でカリッと揚げ、殻ごと食べられるように調理しています。ガーリックブレンドスパイス、ナンプラーとチリソースを合わせたタイ風ソース、お子様の大好きなタルタルソースを別途ご用意しています。お好みに合わせ色々な味付けでご賞味ください。



◇サーモンと蓮根のセビーチェ

「セビーチェ」とはペルーやメキシコの名物料理で、魚介類などのマリネに玉葱などの細かく切った野菜を混ぜ、レモンやオリーブオイルで味付けしたシンプルな料理です。

蓮根を使用して食感を楽しんでいただけるように工夫し、さらに美味しく仕立てています。



◇スパイシータンドリーチキン

インド亜大陸発祥の鶏肉料理で数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込み香ばしく焼き上げました。

チリスパイス、ガラムマサラ、山椒などを効かせスパイシーに仕上げております。



◇ローストビーフ (平日ランチ・ディナー/土日祝ランチ 限定)

赤身と脂身のバランスが良い部分を、低温真空調理で火を入れ、仕上げに強火で香ばしく焼いています。

ローストビーフソース又はローズマリーソルトでご賞味ください。



◇ビーフステーキ (土日祝ディナー 限定)



◇スイーツ

- ・バームベリークーヘン
 - ・ザッハトルテ
 - ・抹茶ティラミス
 - ・ショコラとバラの生チョコタルト
 - ・ビスコッティー プレーン&ショコラ
 - ・プリン
- など



【料金ほか】

ランチbuffet 11:30～15:00 (最終入店 13:30/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

・ソフトドリンク | フリーフロー付き

・アルコール | フリーフロー (90分) お一人様¥2,000

ディナーbuffet 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

・ソフトドリンク | フリーフロー付き

・アルコール | フリーフロー (120分) お一人様¥2,500

※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