

都シティ 大阪本町
TOCHIGI×モダンチャイニーズハイティー
— 栃木県産食材をとり入れた創作中華を味わう —

都シティ 大阪本町（所在地：大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7）は、2026 年 2 月 1 日（日）から 3 月 15 日（日）までのディナータイムで、館内レストラン モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」（ハロウ）にて 1 日 20 名様限定の TOCHIGI×モダンチャイニーズハイティーを提供します。

梨の生産が盛んな栃木県のオリジナル品種梨「にっこり」を器に見立てたインパクト抜群のポークステーキや、栃木県の特産魚「ヤシオマス」を前菜や春巻きにアレンジするなど、栃木県産食材を贅沢にとり入れたイブニングハイティーです。モダンチャイニーズと栃木県産の美味しい食材が融合したここでしか味わえない一品をお届けします。

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 大阪本町 マーケティング担当

〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7
TEL：06-6263-0385 FAX：06-6263-0380

■概要

- 【提供期間】 2026年2月1日（日）～3月15日（日）ディナー17:00～21:00（L.O.20:30）
※毎週火曜日を除く
※完全予約制（前日 17:00 までにご予約ください）
※2名様より承ります
- 【提供場所】 都シティ 大阪本町1階 モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」
- 【提供内容】 1日20名様限定 TOCHIGI×モダンチャイニーズハイティー
- 【料金】 7,000円（乾杯ドリンク付き）
※追加料金 2,500円でアルコールフリーフロー

アペタイザースタンド

栃木県産食材をふんだんにとり入れた
モダンチャイニーズスタイルの彩り豊かな前菜
・「にっこり」梨×ヤシオマスのカルパッチョサラダ
・とちぎ和牛のよだれ牛



TOCHIGI×HALOW ポークステーキ～ナイフとフォークで食べる酢豚～

1個1kg以上もめずらしくない巨大梨「にっこり」を器に
栃木県の銘柄豚ヤシオポークを使った贅沢なポークステーキ



栃木県産野菜のセイロ蒸し

野菜本来の味を引き立てる醤油ベースのシンプルな
HALOW オリジナル中華ダレで味わう蒸籠蒸し野菜
（蓮根、ブロッコリー、春菊など）



TOCHIGI 春巻き

栃木県の特産魚「ヤシオマス」や那須高原今牧場の
チーズ「りんどう」を巻いたオリジナル春巻き

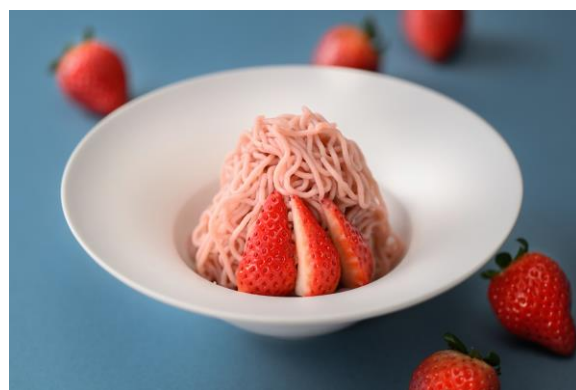


HALOW 担々麺

栃木県産かんぴょうと肉そぼろを合わせた
新食感で味わい深いスパイシー担々麺

杏仁いちごモンブラン

栃木県産「とちあいか」フレッシュいちごと
杏仁豆腐のミニタルト
お客様の目の前でいちごクリームをたっぷりかけて
仕上げるオリジナルモンブラン



乾杯ドリンク

栃木県産「にっこり」梨を使ったスパークリングドリンク
(ノンアルコール対応あり)

■ご予約・お問い合わせ先

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW (ハロウ)

大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7 都シティ 大阪本町 1 階

TEL 06-6263-0386

アクセス：Osaka metro 中央線・堺筋線「堺筋本町駅」徒歩 2 分

ホームページ：<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/restaurant/halow/>

<ご予約>

https://www.tablecheck.com/shops/miyako-halow/reserve?menu_items=693e6d41339d1ea9a5b50df6

営業時間：ランチ 11:30～14:30 ディナー17:00～21:00 席数：80 席（全席禁煙）

※毎週火曜日ディナーは休業しております。

※表記料金には消費税が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※写真はイメージです。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は予め係にお申し出ください。

以 上