

## 都シティ 大阪天王寺 北海道buffet第一弾 ～北海道の大地を味わう～ 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）では、2026年4月1日（水）から6月30日（火）までの期間、スカイレストラン エトワールでは、北海道の豊かな食材の魅力を味わえる「北海道buffet第一弾 ～北海道の大地を味わう～」を開催します。

今回の北海道buffet開催に向けて、ホテルシェフ自らが、北海道・十勝を中心に現地を訪れ、生産者の皆さまと語り合い想いや食材の魅力に触れてきました。

広大な大地で育った食材を使用した料理をはじめ、北海道産乳製品を使用したスイーツなど、素材の美味しさを活かしたメニューをご用意し、心ゆくまで北海道の味覚をご堪能いただけます。

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 大阪天王寺 料飲予約（マーケティング担当）  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8  
TEL：06-6628-3390 FAX：06-6627-4968

## 別紙

### ■概要

【販売期間】2026年4月1日（水）～6月30日（火）

【販売場所】17階 スカイレ스토랑 エトワール

【販売時間】ランチ 平日 11:30～15:00（営業時間内無制限）  
土・日・祝日 1部 11:30～ 2部 13:30～（90分制）  
ディナー 17:00～21:30（120分制）

【料金】ランチ 大人 5,500円 / 土・日・祝日 6,000円  
小学生 2,000円 / 土・日・祝日 2,200円  
4歳～未就学児 1,000円（4歳未満無料）  
ディナー 大人 7,500円 / 土・日・祝日 8,000円  
小学生 3,000円 / 土・日・祝日 3,300円  
4歳～未就学児 1,200円（4歳未満無料）  
ソフトドリンク フリーフロー付

アルコールフリーフロー ランチ（90分）2,000円 / ディナー（120分）2,500円

### おすすめメニュー

- ・北海道音更町竹内養鶏場の米艶と玉艶の温度玉子
- ・北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き
- ・札幌西山製麺使用 ラーメン食べ比べ / 札幌味噌ラーメン / 札幌黒醤油ラーメン /



北海道音更町竹内養鶏場の米艶と玉艶の温度玉子



北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き



札幌西山製麺使用 ラーメン食べ比べ  
札幌味噌ラーメン / 札幌黒醤油ラーメン

### メニュー例

- 北海道産野菜を織り交ぜた冷製野菜 /
- 北海道幕別町産さやあかねを使ったじゃが芋酢香るドレッシング /
- 北海道十勝芽室町「なまら十勝野」の長芋と菜の花のマリアージュ /
- 北海道「ときいろファーム」のベリーソースで食べる冷製チキン /
- 北海道ソラチ十勝豚丼風味のたれで絡めたポークソテー /
- 北海道名物ジンギスカン /
- 北海道ザンギ風唐揚げ /
- 北海道産「とかちマッシュ®」と北海道産若牛のビーフピラフ /
- 北海道産「とかちマッシュ®」と北海道十勝芽室町「なまら十勝野」の長芋のピッツァ /

《ディナー限定》

北海道「とち井上農場」の一冬越しポテトを皮付きフライドポテトで

本ズワイ蟹ほぐし、サーモンとイクラの親子盛り（お一人様一皿限定）

北海道十勝「風景」のでーでーぽっぽヨーグルトを使用したムース北海道産ベリーソースとアーモンドクロッカンを添え



本ズワイ蟹ほぐし、  
サーモンとイクラの親子盛り  
（ディナー限定 / お一人様一皿限定）



北海道十勝「風景」のでーでーぽっぽ  
ヨーグルトを使用したムース  
北海道産ベリーソースとアーモンドクロッカンを添え  
（ディナー限定）

《デザート》

北海道食材使用のシフォンケーキ / 北海道産クリームチーズのレアチーズケーキ 柑橘の香り /

ハスカップジュレとアロエのカクテル / 北海道産さつまいもの焼き菓子

北海道産生クリーム使用 クレームダンジュ仕立て（ランチ限定）

北海道産ベリーのスムージー風 グラスデザートなど



北海道食材使用のシフォンケーキ



北海道産クリームチーズのレアチ  
ーズケーキ 柑橘の香り



北海道産ベリーのスムージー風  
グラスデザート

ソムリエ厳選 オプションワイン

**清見 2021**

ボトル 7,500 円

冷涼な北国でつくられる十勝ワインは、爽やかな酸味が特徴の辛口のワインで、料理と一緒に味わうと料理の味わいを引き立てます。

十勝の品種のルーツは「野生山ブドウ」とこの「清見」。

半世紀を超えて地域で大切に育てられてきました。

明るい赤紫の色合い、スパイシーで香ばしいロースト香、果実香と熟成香のバランスがよく、程よい酸味がお楽しみいただけます。



## 北海道十勝を中心とした産地視察の様子

北海道ブッフェ開催に伴い、都シティ 大阪天王寺エトワール 料理長の木村と、ソムリエの中井が北海道・十勝エリアを中心に訪れ、生産者の方々から食材への想いやこだわりを直接伺い、自然の中で育まれる食材と生産者の皆様の丁寧な取り組みに触れ、北海道での体験を、料理に表現し皆さまへお届けしてまいります。



+

農業法人 鎌田きこの株式会社  
(とちまッシュ®)

とちま井上農場  
(雪蔵甘熟メークイン 一冬越)

※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お客様は、予め係にお申し出ください。



### ■ご予約・お問い合わせ先

都シティ 大阪天王寺 17階 スカイレストラン エトワール

TEL 06-6627-4905 (受付時間 9:00~20:00)

WEB 予約 <https://res-reserve.com/ja/restaurants/skyrestaurant>

### 【都シティ 大阪天王寺】

公式 HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/tennoji/>

公式 Instagram [https://www.instagram.com/miyakocity\\_osaka\\_tennoji/](https://www.instagram.com/miyakocity_osaka_tennoji/)

(以 上)