

2022年6月8日
大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】
テーマは大阪産(もん)&日本のスパイス・山椒 『カレーフェア 2022』開催**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/89675/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、2022年7月1日(金)より、MIDO RESTAURANT「PIC◎NIKA」（ピクニカ）にて、「カレーフェア 2022」を開催いたします。

日本のコメ需要落ち込み解消の一助となるべく、昨年に続き2回目の開催となる今年は「大阪産（もん）×日本のスパイス×カレー」をテーマにした新メニュー3品に、昨年開催時に人気を博しランドメニュー化した南御堂カレー・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。新メニューは地元大阪の企業の協力を得て、同社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と大阪産（もん）の食材を使用。フェア期間中（7/1～8/31）MIDO RESTAURANT「PIC◎NIKA」で提供するお米は全て大阪府松原市のひのひかり米を使用しています。



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「犬鳴きポーク」「なにわ黒牛」、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 2022 概要】

【期間】2022年7月1日(金)～8月31日(水)

ランチ 11:30～15:00 (LO14:00) ディナー 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】

大阪産犬鳴きポークの"1ポンド"カツ スパイスカレー	4,540円
但馬の味どり骨付き鶏ももとゴロゴロ大阪野菜 山椒風味のスープカレー	2,400円
大阪産なにわ黒牛バラ肉の煮込み 欧風カレー	2,400円
南御堂カレー	1,890円
特製シーフードカレー	1,890円
ミニパフェ～ヨーグルト・パイナップル・パッションフルーツジュレ・マンゴーソース～	500円
※ランチメニューには、ミニブッフェ(サラダ・パン・ライス・スープ・プチデザート)とドリンクバー(コーヒー・紅茶・ソフトドリンク)が付いています。	

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/89675/index.html>

※表示料金にはサービス料10%・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。



大阪産犬鳴きポークの“1ポンド”カツ スパイスカレー

シェフの一押し「大阪産犬鳴きポークの“1ポンド”カツ スパイスカレー」は、低温調理で柔らかく仕上げた大阪産のブランド豚“犬鳴きポーク”を1ポンド（454g）使用したカツカレーです。迫力の1ポンドカツに負けないよう、辛味をたたせたスパイシーなカレーをご用意いたしました。こちらは**1日限定10食**でのご提供です。大阪野菜のピクルス付き。また、ランチ限定でお一人様につき追加料金1,100円で4名様までシェア出来ます。※ミニbuffetがご利用いただけます。



但馬の味どり骨付き鶏ももとゴロゴロ大阪野菜
山椒風味のスープカレー

「但馬の味どり骨付き鶏ももとゴロゴロ大阪野菜 山椒風味のスープカレー」は、日本を代表する香辛料の1つ・**実山椒のペースト**を入れ、**山椒独特の風味と辛味を効かせました**。ヨーグルトと各種スパイスでマリネし、オーブンで香ばしく焼き上げた骨付き鶏もも肉、なんこつ入りの鶏ミンチボールと、ナス・ズッキーニ・オクラなどの大阪野菜5種の素揚げとともにご用意いたします。大阪野菜のピクルス付き。



大阪産なにわ黒牛バラ肉の煮込み 欧風カレー

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「大阪産なにわ黒牛バラ肉の煮込み 欧風カレー」は、ホテルカレーらしくクラシックスタイルをご用意いたしました。バターライスの上に煮込んだ牛バラ肉とマッシュルーム、フライドオニオンを乗せ、デミグラスソースを入れてコクを出したカレーをソースポットに入れてご提供いたします。大阪野菜のピクルス付き。



南御堂カレー

「南御堂カレー」は、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

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ています。大阪野菜のピクルス付き。



ミニパフェ

～ヨーグルト・パイナップル・パッションフルーツジュレ・マンゴーソース～

フェア限定デザートとして、カレーの辛さを中和し後味爽やかな「ミニパフェ～ヨーグルト・パイナップル・パッションフルーツジュレ・マンゴーソース～」をご用意いたします。クランブルショコラの上にパイナップル&パッションフルーツジュレをディールでマリネしたものを乗せ、ヨーグルトソルベ&ヨーグルトクリーム、マンゴーソースを合わせました。

【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)

【感染防止への取り組み】

大阪エクセルホテル東急では、お客様とホテルスタッフの健康と安全を第一に考え、各種ガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/71593/index.html>