

2025年11月12日
大阪エクセルホテル東急

大阪エクセルホテル東急、クリスマス企画『温もりのノエル～Tables for Precious Time～』を発表。高層階のレストランで楽しむ、関西の旬食材を使った特別メニューとイルミネーション



WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/information/135166/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：後藤 裕祐 ごとうゆうすけ）では、2025年12月4日(木)から25日(木)の22日間、レストラン・バー・客室を舞台に特別なひとときを演出するクリスマス企画『温もりのノエル～Tables for Precious Time～』を開催いたします。

今年のコンセプトは「温もりのノエル～Tables for Precious Time～」。恋人と、家族と、友人と。誰と過ごしても自然と笑顔がこぼれる、心温まるクリスマスを、高層階のレストラン＆バーを舞台に、和のやさしさとフレンチの華やかさが調和した料理や、ほのかな灯りの装飾で、心までほっとする特別なひとときをお届けします。

期間中、17階レストラン「PIC@NIKA（ピクニカ）」では、12月24日(水)・25日(木)の2日間限定で、クリスマスディナーコースを提供。和とフレンチが織りなす、華やかで奥行きのあるフルコースは、大阪産（もん）や関西の食材を取り入れ、旬の味覚とともに心ほどける夜を彩ります。また、ランチタイムには、クリスマスの彩りを取り入れた限定メニューをご用意し、昼のひとときも華やかに演出します。16階 BAR & LOUNGE「MIDO（ミドウ）」では、人気のスイーツをクリスマスバージョンにアレンジ。スイーツ＆カクテルにオードブルを組み合わせた特別プランや、宿泊とセットで楽しめるプランなど、多彩なクリスマス体験をご用意しております。赤・緑・ゴールドの王道カラーに、和紙提灯のやわらかな灯りを添えたツリーや装飾で館内を彩り、時間帯やシーンに合わせて“温もりあるひととき”を演出。

高層階から望む御堂筋のイルミネーションとともに、大切な人と過ごす“かけがえのない時間”を、心地よい空間とともにお楽しみください。

■ RESTAURANT「PICNIKA（ピクニカ）」

高層階からの夜景を望む空間で、和のやさしさとフレンチの華やかさが調和するクリスマス限定コースをご提供。大阪産をはじめとした関西の旬食材を取り入れ、前菜からデザートまで、見た目にも華やかでどこかホッとする味わいに仕上げました。料理に寄り添うソムリエ厳選のワインやシャンパーニュ、ノンアルコールペアリングもご用意。テーブルを彩る装花は、お食事の余韻とともにお持ち帰りいただける“クリスマスギフト”としてご用意しています。ディナーだけでなく、ランチタイムもクリスマスらしい彩りと温かみを感じるメニューをお楽しみください。

<クリスマスディナーコース>

【期間】2025年12月24日(水)・25日(木) の2日間

【時間】18:00／18:30／18:45／19:00

【料金】15,000円 ※3日前の12時迄の要予約



能勢おうはん玉子のフォワグラエッグとポワローのヴルーテ／カリフラワーのマリネを添えた淡路どりと林檎、ゴルゴンゾーラチーズのタブレ／オマール海老のポシェと蕪ムース リース仕立てのデコレーション／栗のポタージュスープ カカオ薫るカブチーノ／鯛と蟹、レンズ豆のマリアージュ“ガトルージュ”／なにわ黒牛のアンクルート オーナメントボールのグレック野菜添え／ベイクドアラスカ 全7品
※ティフルはワゴンサービスで提供いたします。

<クリスマスのなにわ万華鏡ランチ>

【期間】2025年12月4日(木)～25日(木) の22日間

【時間】11:30～15:00 (L.O.14:00)

【料金】6,500円 ※一日10食限定。3日前迄の要予約。



栗のポタージュスープ カカオ薫るカブチーノ／タイのピスタチオバター焼き ヴェルデュレット・リゾットと共に夢シルクのキャラメリゼを添えて／淡路どりとトリュフ風味ポテトのクレープ包み 焼きリンゴ仕立てのヴルーテ／軽く炙ったマリネサーモン レモン風味のクリームを乗せて／河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパニュ／淡路どりとフロマージュのボローバン／夢シルクのブリオッシュ／トナカイマカラーンを添えたパリブレストパフェ
※季節のドリンク1杯、コーヒーまたは紅茶（1ポット）付き。

<クリスマスのシーズナルメニュー>

【期間】2025年12月4日(木)～25日(木) の22日間

【時間】11:30～15:00 (L.O.14:00)



淡路どりとトリュフ風味ポテトのクレープ包み 焼きリンゴ仕立て

ランチ＆ディナー：3,000円

淡路どりとトリュフ風味ポテトのハーモニーをクレープで包み、トップにリンゴのコンポートを貼り付け焼き上げました。仕上げにキャラメリゼした事で、更に複雑なテイストがお楽しみ頂けます。



鯛のピスタチオバター焼き ヴエルデュレット・リゾットと共に

ランチ&ディナー：3,000円

香ばしくコクと薫りが楽しめるピスタチオバターをタイに乗せて焼き上げました。

貝の旨味が楽しめるグリーンリゾットをソース代わりにお召し上がりください。



ブッラータチーズを乗せた甲殻香るビスククリームパスタ

ランチ&ディナー：3,000円

蟹と海老を加えたビスクに生パスタを絡めました。トッピングにバターのような風味とまろやかな甘みがとろける出すブッラータチーズをのせたクリスマス期間限定のパスタ料理。

■ BAR&LOUNGE「MIDO（ミドウ）」

16階に位置するBAR&LOUNGE「MIDO」では、御堂筋の夜景とともに楽しむ、クリスマス限定のデザート&カクテルプランをご用意。スイーツに寄り添う季節のカクテルには、スパークリングワインやクリスマスカラーを取り入れた特別な一杯も登場します。夜は大切な人とゆっくり過ごせる前菜＆デザートセットのペアプラン、昼はカフェタイムにぴったりなデザートセットなど、時間帯やシーンに合わせた楽しみ方ができるのも魅力です。赤とゴールドのクリスマスカラーの装飾や、やわらかな灯りに包まれた空間で、“甘くて少し大人なクリスマス”をお楽しみください。

<Special プラン・MIDO Noel Duo2025>

【期間】2025年12月4日(木)～25日(木)の22日間

【時間】18:00～22:00 (L.O.21:30) ※90分制

【内容／料金】おひとり様 6,500円 ※3日前の12時迄の要予約



◆前菜プレート

河内鴨と犬鳴ポークのパテドカンパニュ 夢シルクのブリオッシュと共に／
淡路どりとフロマージュのボローバン／軽く炙ったマリネサーモン レモン風味
のクリームを乗せて／カマンベールチーズ 生ハムのチップス添え
◆トナカイマカロンを添えたパリブレストパフェ&クリスマスカクテルセット

※前菜プレートは2名様でシェアしていただきます。

<クリスマスカクテル>

【期間】2025年12月4日(木)～25日(木)の22日間

【時間】14:00～22:00 (L.O.21:30) ※金曜日・土曜日のみ 14:00～23:00 (L.O.22:30) ※90分制

【内容／料金】

左：キッピス

1,800円（カクテル・モクテル）

ライチの爽やかな甘みとイチゴの酸味が調和した、スパークリングカクテル。

ローズマリーの香りをアクセントに、サンタクロースの故郷・フィンランドの乾杯の言葉「Kippis（キッピス）」に想いを込めた一杯。



右：ロゼ エ ヴェール

1,800円（カクテル・モクテル）

吉野物語 莓リキュールと新鮮なミルクで仕上げた、苺ミルクのような優しい味わいのカクテル。抹茶リキュールを加えることで、クリスマスカラーを演出。

ハート型の苺を添えて、見た目にも華やかにお楽しみいただけます。

<クリスマスデザート>

【期間】2025年12月4日(木)～25日(木)の22日間

【時間】14:00～22:00 (L.O.21:00) ※金曜日・土曜日のみ 14:00～23:00 (L.O.21:00) ※90分制

【内容／料金】

トナカイマカロンを添えたパリブレストパフェと

クリスマスカクテルのSpecial デザートセット

3,200円

クリスマス仕様にアレンジしたパリブレストのパフェに、香り華やぐカクテルを添えた、クリスマス限定のスペシャルセット。



クリスマスのプティフル

単品：1,400円 ドリンクセット：2,000円

トナカイやツリー、プレゼントBOXなど、遊び心あふれるひと口サイズのクリスマススイーツプレート。



※表示料金にはサービス料12%・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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。