

2023年5月30日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

今春開催の肉ビュッフェが、ご好評につき、恐竜をテーマに福井県ともコラボしパワーアップ  
「ユラユラビュッフェ 大阪肉祭 2023 夏 with 福井県」を開催

2023年6月1日(木)より



ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）の2Fレストランユラユラでは、今春開催された肉料理のビュッフェが大好評を博しました。その人気に応え、さらなるパワーアップを図り、6月1日（木）から継続開催いたします。この夏、暑さに負けないように「恐竜」をテーマとし「恐竜王国ふくい」でおなじみの福井県とのコラボメニューを加え、期間限定で開催いたします。

特別な一品として、福井県産の若狭牛と近江牛を贅沢に使用した「**W 和牛ハンバーグ マグマ見立てのトマトソース**」を、「シェフのスペシャルティ」としてご用意しております。ライブキッチンでは、お客様の目の前でシェフがダイナミックに焼き上げ、コース料理の一品のような盛り付けでご提供いたします。また、「**肉厚！赤身ステーキ ダイナソース**」は旨味が凝縮された一品で、食べ応えも十分です。さらに、「**ティラノサウルス風のバックリブ煮込み**」や「**但馬鶏のジュラワイン煮込み**」など、前菜からメインまで店内に配置された恐竜のディスプレイに囲まれながら、思う存分お肉をお楽しみいただけます。

記

【商品名】ユラユラビュッフェ 大阪肉祭 2023 夏 with 福井県 ～DINO DINNER～

【期間】2023年6月1日（木）～ 8月31日（木）計92日間

【店舗】ホテルロイヤルクラシック大阪 2F レストラン「ユラユラ」（106席）

【時間】ランチ：11:30～14:30（14:00ラストオーダー）／ディナー：17:30～21:30（21:00ラストオーダー）

【料金】ランチ4,500円（小学生2,250円）／ディナー6,500円（小学生3,250円）

【お料理一例】

肉好きにはたまらない ポリューム満点のライブキッチンメニュー



**肉厚！赤身ステーキダイナソース**

厳選した脂身の少ないヘルシーな赤身塊肉を豪快にグリルしたステーキ。お肉本来の旨味を、あっさりした塩ベースのソースでご賞味ください。



**若狭牛と近江牛の W 和牛ハンバーグ  
マグマ見立てのトマトソース**

2種類の和牛を贅沢に使用した肉々しい味わいが人気のシェフのスペシャルメニュー。今回は福井県産若狭牛に近江牛を合わせました。



**但馬鶏のジュラワイン煮込み** [ランチ限定]

兵庫県の山々に囲まれ豊かな大地と水で育てられた但馬鶏を、同じような環境で作られたフランス ブルゴーニュの東、ジュラ地方のワインでコトコト煮込みました。



**ラスパドゥーラチーズで作るショートパスタ** へしことオリーブのソース [ランチ限定]

福井県の郷土料理「へしこ」をアンチョビの代わりに使い、ニンニクや唐辛子でオイルベースのソースに仕上げました。濃厚なチーズパスタに、クセになる塩味と旨味をあえて召し上がれ。



**なにわポークの炭焼き** 三里浜三年子らっきょうのサルサ [ディナー限定]

炭火で火を入れた大阪産（もん）のなにわポークを、小粒でシャキシャキと身が締まった福井県産「三里浜三年子らっきょう」を刻んだソースで。夏にピッタリなさっぱりした味わいです。

※ランチのライブキッチンメニューは引換棒との交換制（大人 7 本入店時にお渡し。／メニューにより必要な本数が違います）

【その他料理（福井県コラボメニュー）】

**“恐竜王国ふくい”の美食を存分に味わえる  
お料理やデザートの数々**

黒龍吟醸豚のシーザーサラダ／越前蕎麦／ペテラドン  
自前の手羽先?! 上庄里芋ロースト 黒胡椒の香り／チキンカツレツ 福井ソースで／福井県産とみつ金時のスイート  
ポテト／完熟黄金の梅 グラスデザート など





【デザート一例】

ジュラシック感を散りばめた パティシエ自慢のデザート



“恐竜の卵”に見立てたプティシュークリーム ①

ホテル特製のシュー生地を恐竜の卵のように可愛く焼き上げました。  
カスタードクリームとともに。

ラズベリーとココアの“マグマ”グラスデザート ②

ココア風味のクッキーの上に、ラズベリーのジュレをたっぷり。甘味  
と酸味のハーモニーが特徴。

“化石”をイメージしたドライフルーツ入りヌガーグラッセムース ③

食感のあるシュトロイゼルの上に、白いヌガーグラッセムースを飾り  
ました。化石に見立てたドライフルーツを探して発掘気分を楽しんで。

【その他デザート】

ブルーキュラソーとライムの“オアシス”ジュレ／ホテル特製季節のショートケーキ／しっとりガトーショコラ／濃厚バークドチーズケーキ  
／なめらかプリン／芳醇エッグタルト など

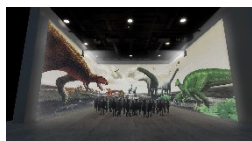


**夏休み特別展示「実物大！ティラノサウルス 恐竜頭骨レプリカ」展示**

展示期間：2023年7月24日（月）～8月27日（日）

大迫力の実物大恐竜頭骨レプリカを期間限定で店内展示。恐竜の時代へタイムスリップ  
した気分を味わえます。夏休みの思い出にフотスポットとしても。

協力：福井県



**福井県立恐竜博物館 7月14日（金）リニューアルオープン**

福井の恐竜をはじめ、世界から集められた50体もの恐竜全身骨格を見ることができ、  
まるで立体的恐竜図鑑のような博物館が今夏リニューアルいたします。

福井県立恐竜博物館 福井県勝山市村岡町寺尾 51-11 TEL.0779-88-0001

以上

■ お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪  
レストラン ユラユラ

TEL. (06) 6633-0052 (レストラン直通)

E-mail: [restaurant@hotel-royalclassic.jp](mailto:restaurant@hotel-royalclassic.jp)

■ 本件に関する取材のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪  
マーケティング部／寺田 健史・松田 知太

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

Email: [takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp](mailto:takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp)

[tomota.matsuda@hotel-royalclassic.jp](mailto:tomota.matsuda@hotel-royalclassic.jp)