

NEWS RELEASE



2026年3月3日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 春の訪れを祝う「イースターフェア」開催！

地上120メートル 32階スカイレストランで楽しむ「エッグ&バニー」の春爛漫ビュッフェ
～黒毛和牛や本マグロなど、豪華食材のライブキッチンも登場～



ディナービュッフェ「イースターフェア」

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中心区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 ユニバーサル・タワー（所在地：大阪市此花区）32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」では、2026年3月4日（水）～6月8日（月）までディナービュッフェ「イースターフェア」を開催いたします。

今回のフェアでは、イースターの象徴である「イースターエッグ」や「イースターバニー」をモチーフにした遊び心溢れる華やかなメニューをご用意いたします。また、「LIVE KITCHEN」では、黒毛和牛や本マグロといった豪華食材をシェフが目の前で調理し、ステーキや焼きしゃぶ、海鮮丼としてお届けいたします。

地上120メートルからのパノラマ絶景とともに、ご家族や大切な方と、春の訪れを感じる特別なひとときをお楽しみください。



華やかなイースターメニュー



ズワイ蟹のトマトクリーム フィットチーネ(左)
鴨肉のロースト レフォールソース(右)



温製料理・冷製料理・デザートなど 30 種類以上のメニュー

■イースターフェア 開催概要

(1) 開催期間

2026年3月4日(水)～6月8日(月)

(2) 営業時間

17:30～21:30(最終入店 21:00) 2時間制

(3) 料金(税込)

大人(13歳以上) 6,300円

子ども(7歳～12歳) 3,150円

幼児(4歳～6歳) 1,850円

(4) メニュー

<LIVE KITCHEN>

サーロインステーキ～大阪ステーキソース

黒毛和牛の焼きしゃぶサラダ仕立て

鮪づくし丼～本マグロ、キハダマグロ、たたき～

<HOT SECTION>

魚介のオランダーズソースオープン焼き、点心、鰯のソテー 蛤のバターソース

ローストポークとキャベツのポルチーニソース、牛肉の赤ワイン煮込み

フライドチキン&ポテト、てりたまピッツァ、チキンのペルシャード、イースターミートパイ

真鯛と香味野菜のブイヤベース、海老のカダイフ巻き トリュフ塩とタルタルソース、

ズワイ蟹のトマトクリーム フィットチーネ、鴨肉のロースト レフォールソース など

<COLD SECTION>

チキンとウズラ卵のピンチョス、ガドガド風サラダ、鴨とポテトのジェノベーゼ

生ハムとロマネスコのキッシュ ミモザ飾り、スモークサーモンのイースターラップサンド

ブラッターチーズとトマトのカプレーゼ トリュフの香り、海老と野菜のカクテル

カツオのたたき 柑橘とエスプーマ醤油、サーモンカルパッチョ タブナードソース など

<DESSERT&FRUITS SECTION>

キャロットケーキ、チョコレートファウンテン、マカロン、アサイージェラート

桜のロールケーキ、苺ショートケーキ、イースターカップケーキ、エッグタルト

パンケーキ、甘夏のパンナコッタ など

ソフトドリンクバー付

■場所

ホテル京阪 ユニバーサル・タワー 32階スカイレストラン「トップ・オブ・ユニバーサル」

所在地： 大阪市此花区島屋6丁目2-45

アクセス： JRゆめ咲線「ユニバーサルシティ」駅すぐ

連絡先： 06-6465-1001

URL： <https://www.hotelkeihan.co.jp/tower/>



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotelkeihan-topofuniversal/reserve>

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部 マーケティング担当

電話06-6585-0524