

## 肉とチョコレートの贅沢buffet、2025 年も開催決定！

～ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンで、  
特製ソースの国産牛ステーキやチョコレートを使った創作料理を楽しむ特別なディナー～

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンに最も近いオフィシャルホテル「ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン」(大阪市此花区、総支配人 大賀 兆)の 3F ブッフェダイニング「アーカラ」では、2025 年 5 月 7 日(水)～6 月 26 日(木)の期間、ディナータイムで、「肉とチョコレートbuffet」を開催いたします。



ホテル公式ウェブサイトはこちら: <https://parkfront-hotel.com/news/164562>

### 開催背景

本企画は 2024 年にも開催され、多くのお客様より「意外な組み合わせだが、想像以上にマッチしていて驚いた」「ステーキのチョコレートソースがクセになる味。甘すぎず、大人の味わいでした」といったご好評をいただいたことを受け、今年も開催が決定いたしました。

### メニューの特徴

肉の旨味とチョコレートのコク深さを掛け合わせた、他では体験できないメニューの数々をご用意しております。目玉は、オーダーごとに焼き上げる国産牛ステーキ。3 種のソース(赤ワイン×チョコレートの芳醇なデミソース、山椒香る和風ソース、爽やかな酸味が特徴のモーリヨソース)からお好みでお楽しみいただけます。さらに、ココア塩で味わう天ぷらや、ローストビーフ・生ハムの握り寿司など、肉の魅力を多彩なスタイルで展開。注目のチョコレート創作料理には、カカオ 85% のビターチョコを使用した「麻婆豆腐」や「牛肉の赤ワイン煮込み」、「プルドポークのヴォロバン詰め」など、カカオの持つ苦味・酸味を生かしたメニューをラインアップいたしました。「よだれ鶏」のソースにもカカオを加え、奥行きのある味わいに仕上げております。

デザートには、濃厚なチョコレートの層が楽しめる「ガトーオペラ」や、香ばしいコーヒーとの相性が光る「カフェショコラ」などをご用意。ディナーの締めくくりまで、チョコレートの世界観をご堪能いただけます。

本ブッフェは、「肉」と「チョコレート」という一見異なる素材の意外性を活かした、唯一無二の食体験を提供する特別な機会です。

ご家族でのレジャーの締めくくり、またカップルでの記念日ディナーや、グルメ仲間との女子会・友人同士の集まりなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。特にユニバーサル・スタジオ・ジャパンで一日楽しんだあとの特別なディナータイムに最適です。「テーマパークの余韻をそのままに、非日常感を味わいたい」「会話が弾む、ちょっと変わったディナーを楽しみたい」、そんな方々に向けた、五感で楽しむ特別なブッフェを、ぜひこの機会にお楽しみください。

## <「肉とチョコレートブッフェ」概要>

【期間】2025 年 5 月 7 日(水)～6 月 26 日(木)

【時間】17:30～21:30 (最終入店 21:00)

【会場】ホテル 3 階 ブッフェダイニング「アーカラ」

【料金】(消費税・サービス料込)

|             | 平日(月～木) | 金・土・日・祝 |
|-------------|---------|---------|
| 大人(13 歳以上)  | 5,500 円 | 6,000 円 |
| 小学生(6～12 歳) | 2,850 円 | 3,200 円 |
| 幼児(4～5 歳)   | 1,850 円 | 2,000 円 |
| 3 歳以下       | 無料      | 無料      |

### 【ブッフェメニュー一例】

国産牛のステーキ(赤ワインとチョコレートのデミソース、和風ソース 山椒風味、モーリヨソース)  
鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め/麻婆豆腐/牛の赤ワイン煮込みビーフピラフ/明太クリームパスタ  
カプリチョーザ/ココア風味のデザートピザ/チョコレートを使ったブラックカレー  
天婦羅(とり天・海老・ヤングコーン・しし唐)  
お寿司(ローストビーフの握り・生ハム・鮪・トラウトサーモン・海老)

ポークカツサンド/パテドカンパーニュ/牛挽肉とエリンギのマリネ/牛肉のサラダ エスニック風/よだれ鶏/ミニバーガー  
ヴォロバンに詰めたブルドポーク/鶏肉の照り焼きソース チョコレート風味/枝豆のスープ/肉吸い

チョコレートのクリームサンド/カフェショコラ/ガトーオペラ/ホワイトカナッシュチョコタルト  
ナッツとチョコレートのフィユタージュ/ビスコッティショコラ/ムースショコラピスタチオ  
チョコレートブラウニー/ロールケーキショコラ など



▲国産牛のステーキ



▲お寿司(ローストビーフの握り・生ハム)



▲よだれ鶏



▲ミニバーガー



▲牛の赤ワイン煮込み



▲デザート各種

※写真はイメージです。

※仕入れ状況により、メニュー内容・期間を変更することがございます。



### ● プッフェダイニング「アーカラ」

ハワイをテーマにしたレストラン。

開放感たっぷりの空間で、賑やかな雰囲気をお楽しみください。

ザ パーク フロント ホテル

アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン ホテル 3 階

【座席】 店内 300 席

【ご予約・お問い合わせ】06-6460-0072(直通)



#### ● 施設情報

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンに1番近いオフィシャルホテル。  
ユニバーサルシティ駅と、パークを結ぶメインストリートに面し、  
メインゲートの正面に位置するという絶好のロケーションを誇ります。  
ホテル全館でパークの本場アメリカのエンターテインメントシーン等をイメージしたデザインを展開。

所在地:大阪府大阪市此花区島屋 6-2-52

開業日:2015年8月1日

規模:地上28階(高さ約100m)

客室:全598室(4~28階)

(フロントロビー・レストラン・ファンクションルーム・テナントは3階)

駐車場:109台(ホテル1・2階)

#### 《ご宿泊プランについて》

ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンは、buffetダイニング「アーカラ」のディナー付きご宿泊プランをご用意しております。

<https://parkfront-hotel.com/news/164562>



**THE PARK FRONT HOTEL**  
AT UNIVERSAL STUDIOS JAPAN



ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパンは、  
ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャルホテルです。

Universal elements and all related indicia TM & © 2025 Universal Studios. All rights reserved. CR25-1478

#### 《このニュースリリースに関するお問い合わせ先》

株式会社 パークフロントホテル 広報担当:稲塚・石丸まで

TEL(06)6460-0109 FAX(06)6460-0113

e-mail:h.inatsuka@tpfh.co.jp

URL: <https://parkfront-hotel.com>