

報道関係各位
プレスリリース2018年11月6日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-18-017

<ホテルで夢の“ふぐ”食べ放題>

「まんぷく 冬の贅沢グルメフェア」開催

てっちりをメインに、夜には唐揚げ、てっさを使ったひと品も！

その他“フォアグラ”や“蟹料理”まで！

2018年12月1日(土)より グルメバイキング「オリンピア」にて

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田1丁目1番35号 総支配人：いまい よしお今井 善夫）では、グルメバイキング「オリンピア」にて2018年12月1日（土）より、「オリンピア」冬の定番はふぐで決まり！「**まんぷく 冬の贅沢グルメフェア**」を開催いたします。

**■昨年大人気だったふぐ料理がパワーアップ！さらに、贅沢食材フォアグラや、蟹料理も満喫。**

<和洋中デザート約80種類が食べ放題>

開業から54年間、バイキングレストランの新たな楽しみ方を提案し続けてきたグルメバイキング「オリンピア」が、冬の定番として提案するのが“ふぐ”。日本でこのふぐ消費量のうち約6割を占めると言われている、大阪の街にぴったりの食べ放題フェアを開催いたします。その他、西洋料理では「フォアグラのポアレ トリュフのリゾット添え」、中国料理では蟹肉や蟹ミソ炒飯入りの「かに球^{たまご}」など、贅沢グルメが目白押しです。

この件についてお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / かわさき あやみ ふたまた けいじろう川崎 彩美・二俣 敬一郎

TEL : 06-6373-9262 FAX : 06-6372-5203

メールアドレス ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

↓↓フェア概要・詳細は次頁以降にございます↓↓

<フェア概要>

【名 称】	「オリンピア」冬の新定番はふぐで決まり！「まんぷく 冬の贅沢グルメフェア」		
【期 間】	2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）		
【場 所】	地下1階 グルメバイキング「オリンピア」		
【時間・料金】	ランチ	全日 11:30～、土日祝 13:30～ 平日 13:30～、土日祝 15:30～	3,700円 / お子様 1,950円 3,200円 / お子様 1,400円
	ディナー	全日 17:30～、19:30～	4,700円 / お子様 2,550円

※ご利用時間は平日 100 分制、土日祝 90 分制です。※お子様：4 歳～小学生

※表記の料金にはいずれも消費税・ソフトドリンク飲み放題が含まれます。（フリードリンクプランもあり）

※12月25日（火）、27日（木）～31日（月）、1月4日（金）は土日祝と同じ営業時間・料金となります。

※1月1日（火・祝）～3日（木）はお正月営業となります。



おすすめ“ふぐ”メニュー全5種

◆日本料理◆

①「てっちり雪見仕立て」（画像左手前&1 頁目メイン画像）

メインのてっちは、たっぷりの大根おろしでふぐと野菜のうまみを閉じ込め、やさしい味に仕上げました。

②「ふぐ白子入り茶碗蒸し」（画像右手前）

ふぐの身、白子、皮入りの大人な味の茶碗蒸しです。柚子の香りがアクセントに。

③「ふぐ雑炊」（画像右奥）

めにぴったり！ふぐ皮をトッピングしたふぐ雑炊をご用意。タイムサービスで出来たてを提供いたします。

④「変りてっさ～煮凝り添え～」（画像中段左）

てっさを錦糸玉子や野菜のゼリー寄せにのせたディナー限定の贅沢なひと品です。

仕上げにふぐの身や皮入りの煮凝りをかけて。

◆中国料理◆

⑤「ふぐの唐揚げ 中国風」（画像中段右）

からっと揚げた唐揚げに、生姜風味のタレと彩り野菜をトッピング。

※④、⑤はディナー限定メニューです。

<冬の贅沢グルメフェア>その他おすすめメニュー



◆西洋料理◆

①「フォアグラのポアレ トリュフのリゾット添え」(画像左上)

大人気のフォアグラに、香りのよいトリュフリゾットを添えました。グリーンピースのソースがアクセント。

②「イベリコ豚のタンシチュー」(画像左下)

③「黒毛和牛のグリル 赤ワインソース」(画像下中央)

◆中国料理◆

④「かに球」(画像上中央)

中に蟹肉と蟹ミソ炒飯が入った蟹玉をたこ焼き器で丸く焼き、卵白と蟹身入り餡をかけた、ボリューム満点のひと品。

⑤「樟茶鴨(ズィヤンチャーヤー)～四川ダック～」(画像右上)

◆デザート◆

⑥「オリンピア×森永製菓 Hot (ほっと) バナナのキャラメリゼ&『DARS』」(画像右下)

森永製菓とのコラボデザート第2弾。バナナをキャラメルに絡めてぐつぐつ煮込み、液体窒素で冷たく仕上げたDARSをトッピングして出来上がり！

※③はディナー限定メニューです。

■店舗紹介 グルメバイキング「オリンピア」(座席数 280 席)

1964年8月8日、ホテルとともに、世界30か国以上の料理を楽しむレストランとしてオープン。

「オリンピア」は当ホテルのトレードマーク的な存在であり和・洋・中・デザートそれぞれの専門シェフが織りなすライブ感あふれるレストランとして、半世紀以上にわたり食べ放題のスタイルを貫いています。

2015年3月にはさらに“出来たて”にこだわり店舗の改装を実施。毎月約2万人の来館人数を誇る関西最大級のバイキングレストランです。

【ご予約・お問い合わせ】TEL : 06-6372-5240 (直通)



グルメバイキング 「オリンピア」メニュー詳細やプラン内容についてはHPをご覧ください

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/contents/restaurants/olympia>

以上