

報道関係各位  
プレスリリース2019年2月12日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-18-023

豪快！巨大バーナーで炙るまぐろの吊るし焼きなど  
**「春のまぐろ&サーモン祭」開催**  
 新感覚“シヤリがない巻き寿司”や“飲む苺大福”も！  
 2019年3月1日(金)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：<sup>いまい よしお</sup>今井 善夫）では、グルメバイキング「オリンピア」にて2019年3月1日（金）より、「春のまぐろ&サーモン祭」を開催いたします。



※素材はイメージです。お刺身のみでの提供はございません。

■幅広い世代に大人気「まぐろ」と「サーモン」料理が目白押し！

近年も専門店が新しくオープンするなど、人気が続かないまぐろとサーモン。さらに、サーモンは“ご当地サーモン”も徐々に注目を集めており、回転寿司でも一番人気のネタと言われています。オリンピアではそんな人気食材が食べ放題のフェアを開催。日本料理では、まぐろとサーモンを存分に味わえる巻き寿司風のひと品をご用意。西洋料理ではまぐろを吊るして巨大バーナーで炙ったり、中国料理では目の前でサーモンの上から熱々のピーナッツ油をかけて火を入れるなど、オリンピアならではの臨場感あふれるパフォーマンスもお楽しみいただけます。

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 / <sup>かわさき あやみ</sup>川崎 彩美・<sup>ふたまた けいいちろう</sup>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](mailto: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】 **贅沢グルメが目白押し！「春のまぐろ&サーモン祭」**

【期間】 2019年3月1日（金）～5月31日（金）

【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～ 大人 3,700円 / お子様 1,950円  
平日 13:30～、土日祝 15:30～ 大人 3,200円 / お子様 1,400円

**ディナー** 全日 17:30～、19:30～ 大人 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有り）

**【まぐろ&サーモン】おすすめメニュー**

\* **日本料理**



<シャリがない！新感覚巻き寿司！？>

◆まぐろとサーモンの大砲巻き

大砲をイメージして太めに巻いた、巻き寿司風の料理が登場！



米を使わず、【まぐろ切り身・まぐろたたき・サーモン切り身・サーモンたたき】の4層で贅沢に仕上げました。味噌ベースのタレとサーモンマヨを添えて。



<春らしさ満点！>

◆サーモン桜蒸し

桜の葉と花で香り付けしたサーモンを蒸しあげました。ビーツ



でほんのり色付いたとろとろと一緒に召しあがりください。



<ディナー限定>

◆まぐろ漬け焼き

じっくりタレに漬けこんだまぐろを、豪快に焼きあげます。

日本酒にもぴったりのひと品は、夜だけの特別メニューです。

**\* 西洋料理**



**<巨大バーナーでファイヤー！>**

**◆まぐろの吊るし焼き**

洋食のメインは迫力満点の吊るし焼き！巨大バーナーで炙ったまぐろの香りと、にんにく風味の味付けが食欲をそそります。

香草パン粉と野菜で彩りを添えました。



**<ディナー限定>**

**◆サーモンの軽いスモーク レモン添え**

人気のスモークサーモンは、レモンとともにシンプルにお召しあがりください。

**\* 中国料理**



**<音と香りのパフォーマンスも>**

**◆サーモンと海老のチリソース**

海老チリとサーモンの上にレモン風味のネギをトッピングし、熱々のピーナッツ油をかけて仕上げます。

カリカリおこげの食感がアクセントの、音と香りがたまらないひと品。



**★他にも！まぐろ&サーモンメニュー**



＜セルフパスタコーナー＞  
サーモンのホワイトソース



サーモンとグリーンピースの  
パエリア



ねぎまにゅうめん

## 春らしい苺のデザート

### \* デザート



～その他、色鮮やかな苺のデザートをお楽しみください～

・苺ティラミス ・苺のパバロア

## ドリンクデザートが登場！

### ◆<パフォーマンス・デザート> 飲む苺大福

春に欠かせない苺のデザートをご用意。苺ソースにあずきや、とろ〜りのびるお餅のようなもちもちの白あんを入れ、苺大福をドリンク仕立てにしました。パティシエたちによるパフォーマンスもお楽しみください。

## 他にも！和洋中おすすめメニュー

### 日本料理

- ・<目の前でご用意！>天ぷら、にぎり寿司
- ・筍と<sup>ふき</sup>とわらびの煮物
- ・ハラス酒盗焼き ※ランチ限定

### 西洋料理

- ・<匠のフレンチ>カリフラワーのスープ 桜海老添え
- ・<不動の大人気！>ビーフステーキ、ローストビーフ
- ・カゴメ×大阪府中央卸売市場×オリンピア  
コラボレーション・スムージー

### 中国料理

- ・爆弾酢豚
- ・北京ダック ※ディナー限定
- ・葱入り餡掛け汁そば
- ・クラゲのあえ物 ・麻婆豆腐



◆苺ティラミス



◆ローストビーフ



◆爆弾酢豚  
※カットし甘酢ソースをかけ提供

## ■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める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溢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）



※オープン当時の写真です

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/next/>

以上