

報道機関各位

2019年8月1日

株式会社阪急阪神ホテルズ

ホテル阪神大阪

【開業 20 周年】秋のテーマは、「秋香る 楽しいおいしい野菜まつり」



ディナー限定「ロッシーニ風ステーキ」やエスニック料理も

マルシェダイニング「ネン」にて 2019年9月1日(日)より秋フェアスタート

大阪駅からひと駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神大阪（大阪市福島区福島 5 丁目 6 番 16 号 総支配人：田岡 弘志）では、2019年9月1日（日）から11月30日（土）まで、選べる出来たてメイン料理&旬野菜バイキングが楽しめる、マルシェダイニング「ネン」にて、秋のグルメフェア「秋香る 楽しいおいしい野菜まつり」を開催します。

種類豊富なディップソース&トッピングでお好みの食べ方を選ぶ楽しさ、肉や魚を使ったフレンチの「メイン料理」に、スパイシーなエスニック料理、いもくりなんきんスイーツも登場します。



◆こだわりポイント

1. 【開業 20 周年記念メニュー】感謝を込めて。大好評「ロッシーニ風ステーキ」

スペシャルメニューとして春フェアで登場して以来、お客様にご好評をいただいている「ロッシーニ風ステーキ」。

ステーキにフォアグラを乗せ、濃厚なマデラソースで仕上げるひと品をぜひお試しください。

*1名様1皿限り（ディナー限定）



2. バイキング料理にはエスニック料理がプラス！

ネンの秋フェアにアジアな香り漂うメニューが登場。スープ&カレーコーナーには、ガパオライスやグリーンカレー、シーズン料理にはアジア風焼豚やシーフードのトムヤムクン風など。トッピングでアレンジも楽しめます。



このリリースに関するお問い合わせ先
ホテル阪神大阪 広報担当／新田・堀・石戸

TEL : 06-6344-1668 FAX : 06-6344-7373 e-mail : pr@hotelhanshin.com

↓メニュー詳細は2ページをご覧ください↓

【選べる出来たてメイン料理】秋のおすすめをご紹介します！

<ランチ> 1品チョイス (全4種)

チキンのペルシヤード ディアブルソース



鶏もも肉を香り豊かな香草パン粉をかけたオーブンで仕上げたひと品。マスタードを利かせた、くせになるディアブルソースで。

サーモンと茸のトゥルト



秋らしいサーモンを使った、シェフの技が光るおすすめのひと品。パイの中にサーモン、ほうれん草、茸のおいしさをぎゅっと詰め込みました。

<ディナー> オーダーバイキング形式で食べ放題 (全6種)

甘鯛の鱗焼き 柚子胡椒風味の白ワインソース



甘鯛の鱗のバリバリ食感が楽しい、柚子胡椒を利かせた白ワインソースでいただく、少し和風な味わい。人気メニューのひとつです。

海老のスパイシーフリット サラダ添え



カリッと揚げた海老に茄子のソテーを合わせ、様々なスパイスを絡めたスパイシーフリットは、思わずおかわりしたくなるひと品です。

【バイキングメニュー例】

季節で変わるパーティーデリやシーズン料理に加え、「ディップ&トッピングバー」もポイント！サラダのトッピングのみならず、いろんなバイキング料理に“ちょい足し”でオリジナリティUP！ますます選べる楽しさが広がります。“いもくりなんきん”スイーツも登場！（画像：右下）



<デザート例>

さつまいもプリン、かぼちゃムース、林檎とレモンのパイ、ビーンズパウンドケーキ、クレープ（プレーン、マロンクリーム、キャラメルショコラ）など

◆秋のグルメフェア概要

～選べる出来たてメイン料理&旬野菜バイキング～

<名称>開業 20 周年記念グルメフェア「秋香る 楽しいおいしい野菜まつり」

<期間>2019年9月1日（日）～11月30日（土）

<場所>2階 マルシェダイニング「ネン」

<料金・時間>ラ ン チ／2,600 円～（11:30～14:30 L.O. 90 分制）

ディナー／3,900 円～（17:00～21:00 L.O. 120 分制）

※表記の料金にはいずれも消費税およびソフトドリンク飲み放題が含まれます。

<お問い合わせ>TEL：06-6344-8011（直通）

◆詳細は HP をご覧ください <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/contents/restaurants/nen>

※画像は全てイメージです。

以上