



報道機関各位  
プレスリリース

2019年8月7日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急インターナショナル

チーズをのせて炙る“ビーフシチュー”に、オマール海老、茸香るパスタなど  
いも・くり・なんきんを使った“秋のデザート”も食べ放題

～ Autumn Fair(秋フェア)開催 ～

2019年9月1日(日)より ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて

ホテル阪急インターナショナル（大阪市北区茶屋町 19 番 19 号 総支配人：菅野 <sup>すがの</sup>伸一 <sup>しんいち</sup>）では今春リニューアルオープンしたビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて2019年9月1日（日）より Autumn Fair（秋フェア）を開催いたします。



<ポイント①> シェフが魅せる「出来たて秋フレンチ」&「選べる楽しさ」

**ランチ**は、トリュフソースで味わう「サーロインステーキ」や目の前で焼く「マリネサーモンと海老のグリユ」、秋の味覚「松茸」の香りを纏わせた「茸とアンチョビのペペロンチーノ」が楽しめます。

**ディナー**では、“隠れた人気メニュー”ビーフシチューにチーズをのせて炙る「牛肉の煮込みと茸のフリカッセ」が登場。海老の旨味が凝縮したビスク風ソースがそそる「オマール海老のグリユと帆立貝柱」はおすすめのひと皿です。さらに、その場で切り出し&チーズを削る演出付きの「シャルキュトリー」のオーダブル、お好みのソースや岩塩などの調味料（8種）がトッピングできる人気の「ローストビーフ」をご用意します。

<ポイント②> キーワードは「秋の収穫祭」。ライブデザートは“昼も、夜も”登場

洋梨、くるみや栗など秋の味覚が集うデザートコーナーに登場するのは、クリーミーな味わいの「かぼちゃモンブラン」や「抹茶と栗のロールケーキ」など。出来たてを楽しめるのはデザートでも。

9・10月限定のライブデザートは、キュートなおぼけがのぞくハロウィン仕様で登場します。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：筒井 <sup>つつい</sup> 愛美・馬淵 <sup>まぶち</sup> 絵梨・蘆田 <sup>あしだ</sup> 恵美  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19 番 19 号 TEL：06-6377-3608 FAX：06-6377-5715  
e-mail：m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

\* メニュー詳細・概要は、次頁以降にございます \*

## <フェア概要>

### 店舗データ

- 期 間 2019年9月1日(日)～11月30日(土)
- 名 称 **Autumn Fair (秋フェア)**
- 時 間  
ランチ 平日 11:00～14:30\* 土日祝 11:00～/13:30～ (120分入替制)  
ディナー 平日 17:30～21:00\* 土曜 17:00～/19:15～ (100分入替制)  
日祝 17:00～21:00\* \*営業時間内は、時間無制限でご利用いただけます。  
※9/15(日)、22(日)、10/13(日)、11/3(日・祝)のディナーは100分入替制で営業いたします。
- 料 金  
ランチ 大人 3,700円～4,200円 お子様 2,100円～2,200円  
ディナー 大人 4,800円～5,300円 お子様 2,800円～3,000円 ※お子様:4～12歳
- 店 舗 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
- お問い合わせ TEL:06-6377-3618(直通) ※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。

おすすめメニュー こだわりの西洋料理を中心に、**約50種類**をご用意。

### ■ ライブキッチンからお届けする、「メインディッシュ」

#### <ランチ限定>



- ▶【目の前で焼きあげる】サーロインステーキ トリュフソース  
ステーキの旨味を引き出す、フンドヴォーベースのトリュフ入りソースと味わう、ランチの人気メニュー。



- ▶【目の前で焼きあげる】  
マリネサーモンと海老のグリエ チーズ風味のリゾーニを添えて  
目の前でグリエするサーモンや海老は、まろやかなチーズの香りを纏わせたリゾーニ\*とご一緒に。  
※リゾーニ:米粒型のパスタ



- ▶【目の前で仕上げる】茸とアンチョビのペペロンチーノ 松茸の香り  
ひと皿ずつ出来たてをご用意。松茸の香りが秋らしい茸のペペロンチーノは、程よい塩気のアンチョビがアクセント。

<ディナー限定>



▶【目の前で切り出す】

ローストビーフのCuttingサービス お好みの味わいで

肉の味わい・柔らかさを引き出したローストビーフは、その場で切り出してお届け。お好みのソースでアレンジを。

※グレービーソース、山葵クリーム、青葱のジェノバソース、アンデスの岩塩  
フレーバーソルト（トリュフ風味、柚子風味）、塩胡椒（燻製風味）、フレーバーシーソルト



▶【目の前で炙る】牛肉の煮込みと茸のフリカッセ チーズの軽いグラチネ

赤ワインと香味野菜でじっくりと煮込んだ牛肉に、チーズを重ね目の前で炙ってお贈りするひと皿。まるやかな味わいの茸のフリカッセ※をトッピング。

※フリカッセ：クリーム煮込み



▶【目の前で仕上げる】オマール海老のグリエと帆立貝柱 ビスク風

海老の旨味たっぷりのビスク風ソースに、オマール海老・帆立貝柱のグリエを添えて。ワインとのマリアージュがおすすめです。



▶【目の前で切り出す】

シャルキュトリーとパルミジャーノを添えたサラダ仕立て

切り出したシャルキュトリーとサラダをメランジェ。

仕上げは、目の前で削るパルミジャーノチーズを。

■ 秋のデザート「Autumn Dessert Festival ～秋の収穫祭～」



紫いもに洋梨、くるみや栗など秋の味覚が集う秋のデザート。ライブデザートではハロウィン仕様の“おばけデザート”も登場。

▶ <9・10月限定>ハロウィンおばけの「飲む!?チーズケーキ」

▶ <11月限定>フルーツ“DORAYAKI（どら焼き）”

▶ 紫いものムース ▶ かぼちゃモンブラン

▶ 抹茶と栗のロールケーキ

<フランスの郷土菓子>

▶ GODIVA（ゴディバ）のチョコレートリキュールを使用  
グルノ・ブロワ（くるみとチョコレートのタルト）

▶ タルト・ブルダルー（洋梨タルト） など



※画像は全てイメージです。

以上