

報道機関各位
ニュースリリース

2020年2月3日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神大阪
No. 19-016

**<NEW!> 目の前で仕上げるサラダキッチンや“出来たて”シュークリームが登場！
心が弾む春マルシェ！ 選べるメイン料理×旬野菜バイキング
2020年3月1日(日)より マルシェダイニング「ネン」にて**

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、2020年3月1日(日)から5月31日(日)まで、選べる出来たてメイン料理と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、春のグルメフェア「Printemps Marche ～春のおいしさをお届け!～」を開催します。「牛肉のグリルステーキ」や筍の食感が楽しい「サーモンのタルタル焼き」などのメイン料理や、バイキングメニューには新コーナー「サラダキッチン～メランジェ・デリ～」や、“出来たて”シュークリームが楽しめる「シュークリーム・ステーション」が登場。ディナー限定・1名様1皿限定で「フォアグラのポアレ」も楽しめます。



【NEW】春のイチオシコーナー <サラダキッチン ～メランジェ・デリ～> & <シュークリーム・ステーション>

ロメインレタスとその時期の
おいしい素材を組み合わせ
た、目の前で仕上げるサ
ラダ。削りたてチーズで風
味豊かな味わいに。
(ランチ限定)



手のひらサイズのシュー生地
にお好きなクリームを選べ、目
の前で仕上げる“出来たて”シ
ュークリーム。
クリームは、カスタード・苺・
ソジャ(きなこ)から選べます。



この件についてのお問い合わせは
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

詳細は次頁にございます。

【選べる出来たてメイン料理】 春のおすすめはコチラ！

＜ランチ＞1品チョイス(全4種)

サーモンのタルタル焼き



昨年人気のメニューが再登場！タルタルソースのアクセントにもなっている筍の食感で、春を感じられるひと品。

＜ディナー＞オーダーバイキング(全6種)

牛肉のグリルステーキ シャリアピンソース



牛肉をグリルし、玉ねぎの甘みを感じられるシャリアピンソースで仕上げました。牛肉の旨味をシンプルに味わえます。

【満足度を後押し！バイキングメニュー】

種類豊富な旬野菜が並ぶ「パワーサラダバー」は、約30種類のトッピングやドレッシング・ディップソースでお好みの味に！(画像①)。今季から初登場！ランチ限定で、目の前で仕上げる季節の美味しいサラダを提供する「サラダキッチン～メランジェ・デリ～」がおすすめ(画像②)。

また、ディナー限定で注文を受けてからご用意する「ホールチーズで仕上げるカルボナーラ」(画像③)や、切りたてを何度でも楽しめる「生ハム」(画像④)も食べ放題！

デザートコーナーには、春らしい苺のスイーツや、野菜のスイーツとしてアスパラガスを使ったタルトも登場(画像⑤)。



※画像は全てイメージです。

◆春フェア概要

＜名称＞春のグルメフェア「Printemps Marche ～春のおいしさをお届け！～」

＜期間＞2020年3月1日(日)～5月31日(日)

＜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>