

報道関係各位
プレスリリース

2014年4月28日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-004

黒毛和牛の“お宝”料理など 関西最大級・3世代バイキング
バイキング
「海賊船」をテーマに 50周年記念フェアを開催

2014年5月29日(木)より大阪新阪急ホテルにて

本年8月、開業50周年を迎える大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人：葉 英福）では、グルメバイキング「オリンピア」にて2014年5月29日（木）より開業50周年記念グルメフェア「美味しい！楽しい！グルメ海賊船(バイキング)」を開催いたします。

この催しはホテルとともに50周年を迎える同店へのご愛顧に感謝を込め、ライブ感あふれる「美味しく楽しいオリンピア」の総決算として企画しました。開業当時、象徴的だった海賊船のビュッフェ台(写真①)にちなんで、料理、おもてなしなど店内まるごと「海賊船(バイキング)」をテーマに展開します。

入店時には海賊風の衣装を身に着けたスタッフがエスコート。ワクワク感そのままに、店内では海賊船のクルー気分で“お宝”メニューや豪快メニューを食べつくし。まるで“グルメ・アドベンチャー”とも言える美味しく楽しいひとときです。「家族に連れられてホテルやバイキングを初めて体験した」という声も多い同店ならではのフェア。3世代に向け夏の美味しいお楽しみをお届けします。



① 開業当時のビュッフェ台



② “お宝”豪快料理
黒毛和牛の岩塩焼き



③ 大好評フレンチ
「THE フレンチ」



④ 海賊船の“金塊”ソルベ

料理 「黒毛和牛の岩塩焼き」など“お宝”、“豪快”料理が登場。
コマンドゥール任命シェフ 塚本の大好評フレンチ、復刻メニュー
など、和・洋・中・デザート5人のシェフが腕をふるいます。

おもてなし スタッフは“海賊風”の衣装を着用、店内は海賊船をイメージ
した装飾をあしらいます。



スタッフイメージ

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6372-5240（オリンピア 直通）

※写真は全てイメージです

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 / 伊豆丸 梨絵・筒井 愛美

TEL：06-6373-9262 FAX：06-6372-2601

メールアドレス r-izumaru@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓フェア概要・詳細は次頁にございます↓↓

《フェア概要》

【名 称】 「美味しい！楽しい！グルメ海賊船（バイキング）」

【期 間】 2014年5月29日(木)～8月31日(日)

【時間・料金】 **ランチ** 全日 11:30～、土日祝 13:30～ 3,700 円
 平日 13:30～、土日祝 15:30～ 3,000 円

ディナー 全日 17:30～ 19:30～ 4,700 円

※利用時間は平日 100 分制、土日祝 90 分制。いずれも消費税込。

※お子様料金(4歳から12歳)もごさいます。

※8月11日(月)～15日(金)は土日祝日対応。



⑤



⑥



⑦



⑧

【メニュー】 西洋料理、日本料理、中国料理、デザート全110種類

* **西洋料理** * 「コマンドゥール・シェフ」塚本が贈る、コース料理を楽しむような一皿
 「THE フレンチ」: 「生ハムと海老の白桃スープ仕立て」(1頁写真③)

* “お宝”メニュー「黒毛和牛のヒマラヤピンク岩塩焼き」(1頁写真②)

* “豪快”メニュー「“海賊風”串刺しミートローフ」

* <昔ながらの洋食メニュー> 「鉄板ナポリタン」

<夏のカレー対決> 「ホテル伝統 VS スパイシーレッド
 カレー」(写真右)、話題の料理「シュー・サレ」(写真⑦)



* **日本料理** * “お宝”メニュー「えぞ鮑と鱧の涼風“宝石”仕立て(ディナーのみ)」(写真⑥)

* “豪快”メニュー「高知県宿毛漁港直送 魚介の浜汁」

* <たこ焼きスタイル・新感覚和食> 「いも・たこ・なんきん」(写真⑧)

* 出来たて「鰻のだし巻き寿司」(ランチのみ) * 人気の「寿司」6種→10種に

* **中国料理** * “お宝”メニュー「焼き物3種 - ビーフ、ポーク、チキン -」(写真⑤)

* “豪快”メニュー「^{ヨシキリザメ}吉切^{トウチ}鮫肉の豆鼓蒸し※」※7/22からは内容が変わります

* “復刻”メニュー「^{タンツウバイクー}糖醋排骨～スペアリブ甘酢煮～」

* **デザート** * “お宝”メニュー「パフォーマンス・デザート 海賊船の“金塊”ソルベ」
 (1頁上写真④)

* 「アップルパイ ア・ラ・モード」

【50周年記念 アニバーサリースペシャル企画】

■Anniversary スペシャル企画

〔日 程〕 開業日 8月8日までの3日間 8月6日(水)～8日(金)

〔内 容〕 *特別メニュー追加

8月6日(水): 牛フィレ肉のポワレとフォワグラ・フラン

8月7日(木): 国産伊勢海老(テール)のチリソース

8月8日(金): 上記2品 + 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

3日間全て: 名物「ビッグ・モンブラン」のアイス版が登場

*50にまつわるイベント

各部50人目にご来店のお客様無料、

お2人の年齢合計が50歳の方はペア価格5,000円に優待 など



【プラン・イベント】

■父の日ウィーク

〔日 程〕 2014年6月9日(月)～15日(日)

〔内 容〕 お父様1名様無料ご招待

6月15日(日)にはお父様に瓶ビール1本プレゼント

※大人4名様以上のご利用に限ります ※前日までに要予約 ※各部10組限定

■夏の「3世代割」

好評につき再登場!

〔日 程〕 2014年8月18日(月)～24日(日)

〔内 容〕 お祖父様かお祖母様と、お父様かお母様の組み合わせとお孫様

3世代のご家族でご来店ならお孫様(お子様)2名様無料

※前日までに要予約。※無料対象となるお孫様は4歳～12歳まで。※各部5組限定。

■夏のお子様向けイベント

〔日 程〕 2014年8月11日(月)～15日(金)

〔内 容〕 お楽しみプレゼント抽選会、昔懐かし駄菓子つかみ取り

■店舗紹介 グルメバイキング「オリンピア」

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。1964年と言えば東京オリンピックの開催、東海道新幹線が開通した年でもありました。バイキング＝セルフサービスの“食べ放題”スタイルは、国内でも珍しく、開業から毎日大盛況だったといえます。

現在も当ホテルのトレードマーク的な存在であり、座席数280席、ライブ感あふれる110種類の料理が楽しめる関西最大級のホテルバイキングとして大阪の食をリードし続けています。



現在の店内

以上