

夏休みはお子様にご職人技を。大人2名様でお子様1名様無料

夏の串揚げ「オーダーバイキング」

2014年7月22日(火)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、日本料理・串揚げ「なにわ橋」にて2014年7月22日(火)より人気の「串揚げオーダーバイキング」を夏休みのご家族向けにアレンジし、実施いたします。

この企画は、ホテルでは珍しい串揚げ店で和食の料理人による細やかな手仕事を存分にお楽しみいただくとうと2013年にスタートし、今回で4回目となります。

大人2名様でお子様1名様無料になる50周年のご愛顧に感謝を込め夏休みのご家族に向けた料金プランをご用意しました。絶妙なタイミングで揚げられた一串は、自身で揚げる食べ放題とは違った美味しさです。

【期間】 2014年7月22日(火)より8月29日(金)まで

【場所】 大阪新阪急ホテル 地下1階 日本料理・串揚げ「なにわ橋」

【時間】 月曜～金曜日(祝日を除く) 11:30～17:00 の90分間
(最終ご入店 15:00 まで)

【料金】 大人 1名様 3,000円
お子様(4歳～12歳) 1名様 1,500円 いずれも消費税込
※大人2名様につきお子様1名様無料

【内容】 下記より好きなものをお好きなだけオーダーいただきます
・串揚げ 全20種 + お子様串 全5種
野菜類 (青唐・南京・長芋・茄子・蓮根)
魚介類 (海老・鮪・サーモン・蛸・帆立・太刀魚)
お肉類 (牛フィレ・豚フィレ・鶏・アスパラベーコン巻き)
その他 (湯葉・うずら玉子・紅生姜・近江蒟蒻・バナナ)
new お子様串 お子様も喜んでいただけそうな具材を用意しました
(わらび餅・ミニトマト・手まり寿司・バナナチョコレート・ハンバーグ)
・ご飯・赤出し・香の物・デザート

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 06-6372-5261 (なにわ橋 直通)



料理長 木村
お子様にも職人の手仕事を
堪能いただく機会に

日本料理・串揚げ 「なにわ橋」

大阪の中心地「梅田」駅直結の好立地にある大阪新阪急ホテル内に 2011年オープン。ホテルの料理人が腕を揮い、大阪ならではの串揚げと日本料理を楽しんでいただく直営店。

- ◆料 金: ご昼食 1名様 1,200円～ ご夕食 1名様 2,800円～
- ◆席 数: 41席(カウンター、テーブル席、個室1室<4～14名様>)



この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 伊豆丸 梨絵 ・ 二俣 敬一郎

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