

報道関係各位  
プレスリリース2014年8月8日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-14-025

## 当店初！本まぐろなど3種のまぐろ食べ比べ。“解体ライブ”も “まぐろづくし”&松茸料理で秋満喫のフェア開催

2014年9月1日(月)より大阪新阪急ホテルにて

本年8月8日、開業50周年を迎えた大阪新阪急ホテル(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9月1日(月)より「秋のグルメ・フェスティバル」を開催いたします。

この催しは、グルメの秋に大人気のグルメ「まぐろ」の食べつくし&松茸料理が登場する企画です。



切り出しライブは毎日、毎回開催！

“まぐろづくし”は解体&切り出しライブや、本まぐろ、メバチまぐろキハダまぐろの3種のお造り食べ比べ、また和・洋・中の各シェフがアレンジするまぐろ料理を提供します。3種ものまぐろが一堂に会するプレゼンテーションは、ライブ感と関西最大級を誇る当店ならではの、さらに、当店初の試みとなります。



3種類のまぐろ お造り食べ比べ



洋食アレンジ まぐろのリエット

“秋の味覚の王様”松茸料理は、松茸と海老の天ぷらや、香りも楽しめる変わり茶碗蒸し「松茸の“和風”ロワイヤル」をご用意いたします。



また、レストラン業態で初めて大阪府中央卸売市場とのコラボレーションを実現し、当店初登場となるサーモンの“自家製スモークライブ”をご用意するなど、ライブ感溢れるグルメフェアです。

【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](mailto: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】 3種のまぐろに松茸を堪能「秋のグルメ・フェスティバル」

【期 間】 2014年9月1日(月)～12月3日(水)

【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。



【メニュー】 西洋料理、日本料理、中国料理、デザートシェフが手掛ける出来立て料理の数々。

\* **西洋料理** \* 大好評「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」(写真①)

「鴨胸肉とフォワグラのポワレ トリュフ風味にゴボウのカプチーノを添えて」

\* <「オリンピア」初登場 スモーク LIVE! > (写真②)

サーモンのスモーク バーナー焼き “市場の目利き” 産地野菜添え (写真③)

\* **中国料理** \* <切り出し LIVE! > 北京ダック

\* **日本料理** \* **松茸料理**

松茸と海老、さつまいもの天ぷら盛り合わせ

松茸の“和風”ロワイヤル 月替わりの白身魚とともに(写真④)

松茸と茸の蒸しおこわ



“土瓶蒸し”を進化させた味わいの松茸の“和風”ロワイヤル

\* **デザート** \* ビッグ・アイス・モンブラン

\* ベジ・スイーツ! キャロットとオレンジのソルベ (写真⑤)



⑤ 流行の野菜スイーツをソルベで!

\* **まぐろづくし**

解体・切り出し LIVE!

まぐろ3種 一本まぐろ メバチまぐろ キハダまぐろー お造り食べ比べ

アレンジ料理

西洋料理: まぐろカマの“海賊”焼き、まぐろのリエット

まぐろとアンチョビ・オリーブのパエリア (ディナーのみ)

日本料理: ネギトロまぐろ 栞寿司、50個分のロング鉄火 (タイムサービス)

中国料理: まぐろのコラーゲンなど50種類の食材が入った中国粥

## 【50周年記念企画】

この秋も、お客様への感謝の気持ちを“5つのおもてなし”としてご用意しました。

例えば…

### ■おもてなし① 5つのおどろきメニュー

オリンピックでは美味しい中にも楽しい驚きがつまったメニューをご用意します。

1. 50種のスパイスを使用したカレーが登場
2. 50時間も煮込んだ牛すじを使用したフレンチの一皿が登場
3. 50種類もの調味料、具材が入った中国粥が登場
4. 50円硬貨に見立てたケーキが登場
5. 50個分（約1メートル）の鉄火巻が登場



50円玉ケーキ

### ■おもてなし② 5つのありがとうプラン

オリンピックから感謝を込めてお値打ち感たっぷりのサービスをご用意します。（以下抜粋）

#### 1. 日曜ディナー時間限定 50%OFF プラン

フェア期間中、毎週日曜日の19:30~の部は50%OFF! ※各部20組限定

#### 2. 5つの特典付き 記念日プラン

フェア期間中、フォトサービスやメッセージ入りケーキなどの特典が詰まったプランをご用意します。

### ■おもてなし③ 5つのスペシャルウィーク

ご家族の様々なお集まり、ご用途にお応えしたいと願ってご用意しました。（以下抜粋）

#### 1. Grand Parents（敬老）ウィーク

【日程】 9月8日（月）～15日（月・祝）

【内容】 大人4名様以上のご利用でお祖父さんかお祖母さんの内  
1名様無料 ※前日までに要予約

#### 2. まぐろウィーク

【日程】 10月6日（月）～13日（月・祝）

【内容】 10月10日はまぐろの日。期間中まぐろの炙り寿司を追加します  
※誠に勝手ながら1名様一皿の提供とさせていただきます。

### ■店舗紹介 グルメバイキング「オリンピック」（座席数280席）

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、コマンドウール・塚本を筆頭に和・洋・中・デザート5人のシェフ（匠）が織りなすライブ感あふれるエンターテインメントレストランとして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。



店内写真

以上