

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-14-026ホテルレストランとして**全国初**

大阪府

中央卸売市場とのコラボレーションメニューの提供を開始

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9月1日（月）より、大阪府中央卸売市場とコラボレーションしたメニューの提供を開始いたします。

このメニューは、その時々美味しいものを知っている“目利きのプロ”である中央卸売市場と食材を“美味しいひと皿”に仕上げる技を持つシェフとのコラボレーションにより、大阪の食をリードすると自負している当店ならではの新しい食の楽しみ方の一つにしたいと企画いたしました。

【期 間】 2014年9月1日(月)～12月3日(水)

【名 称】 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

【内 容】 市場よりおススメいただくお野菜を西洋料理シェフ宇井がチョイス、素材の味を愉しめるようにしてサーモンと共に提供します。その日、何をお出しするかはお越しいただいてからのお楽しみです。

【場 所】 大阪新阪急ホテル地下1階
グルメバイキング「オリンピア」

【フェア名称】 「秋のグルメ・フェスティバル」

【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、土日祝90分。いずれも消費税込。

※お子様料金(4歳から12歳まで)もごぞいます。



大阪府中央卸売市場にて。違う目線からプロ同士の意見が飛び交いました。



【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 サーモンを自家製で燻製に。

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・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