

NEWS RELEASE

報道機関各位

株式会社阪急阪神ホテルズ

ホテル阪急エキスポパーク

松茸、トリュフ、秋鮭など秋の味覚が大集合！
秋のフェア「彩り秋穫祭バイキング」を開催
 ホテル阪急エキスポパーク内「ヴェルデ」にて 9月1日（月）から

2014年4月に開業10周年を迎えたホテル阪急エキスポパーク（吹田市千里万博公園1-5、総支配人 太田光彦）では、バイキングレストラン「ヴェルデ」にて9月1日（月）より、新フェア「彩り秋穫祭バイキング」を開催いたします。

シェフが目の前で調理する“キッチンライブブース”での「牛ロースのロティ 中華蒸しパン包み クルミ入り味噌ダレ」（おひとり様一皿限定）や「国産牛と栗のハヤシソース トリュフ入りオムレツとともに」（ディナー限定）をはじめ、「松茸入り茶碗蒸し雲丹餡仕立て」「秋鮭の味噌焼き」など、シェフが趣向を凝らしたホテルならではの、秋の味覚満載の和・洋・中のお料理をお楽しみいただけます。

■ フェア概要

- 【名 称】 彩り秋穫祭バイキング
 【開催期間】 2014年9月1日（月）～11月6日（木）
 【店 舗】 バイキングレストラン「ヴェルデ」（本館B1F）
 【営業時間】 ランチ／11：00～16：00（14：30ラストイン）
 ディナー／17：00～21：00（20：30ラストイン）
 ※ディナー営業は土日祝のみ営業

【料 金】

料 金		ランチ	ディナー
大 人	平 日	2,100円	—
	土 日 祝	2,300円	3,400円
小 学 生	平 日	1,500円	—
	土 日 祝	1,650円	1,900円
幼 児 (3才以上)	平 日	550円	—
	土 日 祝		650円

※料金はいずれも消費税込



ホテル阪急エキスポパークは
2014年4月に10周年を迎えました

【お問い合わせ】 Tel 06-6878-3404（ヴェルデ直通）

◆このリリースに関するお問い合わせ◆

ホテル阪急エキスポパーク 営業企画（広報）／ てらだ たけし いけざきあゆみ 寺田 健史、池崎 歩
 Tel: 06-6871-4036 Fax: 06-6872-1030（千里阪急ホテル内）
 Mail: a-ikezaki@hankyu-hanshin-hotels.com *記載の画像データをご用意しております

↓↓↓ メニュー詳細は2ページ目に記載しております ↓↓↓

■ メニュー詳細

- ①牛ロースのロティ 中華蒸しパン包み クルミ入り味噌ダレ 【シェフ実演】 ※おひとり様1皿限定
②松茸入り茶碗蒸し雲丹餡仕立て
③松茸入りコンソメスープ パイ包み焼き
④秋鮭の味噌焼き
⑤沙爹（サーテー） 醬焼きそば
⑥国産牛と栗のハヤシソース トリュフ入りオムレツとともに 【シェフ実演】 ※ デイナー限定
⑦カボチャとサツマイモのブリュレ 【シェフ実演】 ※ タイムサービス

[その他のメニュー]

- ・甘鯛と秋茄子の吟醸酒蒸し クリームソース
- ・サーモンとほうれん草のクリームパスタ
- ・太刀魚とローズマリーのパン粉焼き
- ・柿と生ハムのサラダ仕立て 梨ドレッシング添え
- ・秋刀魚の豊年焼き 柑橘味噌添え
- ・松茸入り菊花雑炊
- ・栗のモンブラン
- ・洋梨のムース など。他にも定番メニューをご用意しております

