



報道機関各位
プレスリリース

2014年8月29日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

今年の夏、大きくリニューアルしたbuffet 人気メニューに加え、秋限定の新メニューが登場

9月1日(月)より バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人：江山 恭弘)では、6月28日、総工費 約1億1,700万円を投じてバイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」をリニューアルオープンいたしました。ダイニングエリアよりも少し高い、さながら「舞台上」に位置した「劇場型ライブキッチン」で一皿ずつ調理し、出来立てをサービスするメイン料理が好評です。



さながら「舞台上」のような「劇場型ライブキッチン」



①人気メニューとして引き続きご提供
「フォワグラと牛フィレステーキのロッシェニ風」

■ 9月からのメニュー 期間9月1日(月)～12月3日(水)

「劇場型ライブキッチン」の人気メニュー「フォワグラと牛フィレステーキのロッシェニ風 (写真①)」「じっくり煮込んだやわらかビーフシチュー」は引き続きご提供いたしますが、秋限定のジビエなど本格的なメニューが新登場いたします。世界料理オリンピック銀メダリストのパティシエが監修した「イタリアンドルチェ “AIR ティラミス”」もあわせて、お客様がオリジナルのフルコースを仕立てるような感覚でお楽しみいただけます。

《ライブキッチン新メニュー シェフが一皿ずつ料理》

- ・ 海老と帆立貝柱のヴォロヴァン (写真②)
辛口白ワインと貝の旨味、生クリームを煮詰めたソースを絡めた海老、帆立貝柱をサクサクのパイと一緒に。
- ・ 香味野菜でマリネした鹿肉のグリエ (夜のみ)
fondヴォーと赤ワイン、胡椒をきかせたソース。丹波栗の甘いピュレとともにお召し上がりください。



②ライブキッチン新メニュー
海老と帆立貝柱のヴォロヴァン

《デザート「イタリアンドルチェフェア」を開催》

- ・ 新食感 大人濃厚「AIR ティラミス」 (写真③④)
「エスプーマ」でムース状にしたマスカルポーネをのせた新「AIR ティラミス」
- ・ ズッパイングレーゼ
苺リキュールをたっぷり沁みこませたスポンジとカスタードクリームを交互に重ねたケーキ
- ・ ザクロのムース セミフレッド仕上げ
- ・ ナポリ地方の名物の焼き菓子「サンタローサ」



《その他の新メニュー》

- ・ ポルチーニ茸とキノコのピッツァ
- ・ タラのボンヌ・ファミ風
- ・ 豚と白インゲンの煮込み「カスレ」(夜のみ)
- ・ サーモンとトマトクリーム リングイネパスタ
- ・ オニオンスープ、かぼちゃスープ
- ・ 野菜のジュレとビーツのムース グラススタイル など



■店舗特徴

・ ディナータイムは「ファーストディッシュ」からスタート

テーブルに着いたら、まずはシェフからのおもてなしの一品をプレゼント。
「コンソメロワイヤル オマール海老のビスクを浮かべて」

・ 様々な用途に対応した“ゾーニング”

窓際にはカップル向けのソファ席、グループ向けには丸型のソファ席

・ 光の演出“ロマンティックイルミネーション”を展開

昼は陽光が差し込み明るい店内、夜は窓辺のガーデンにイルミネーションの装飾で幻想的な雰囲気

■店舗詳細について

【席数】250席

【料金・営業時間】

《ランチbuffet》 90分二部制 11:00～、13:00～

平日 大人3,000円・子ども1,800円

土日祝 大人3,300円・子ども1,900円

※土日祝のみ15:00～営業(大人2,700円・子ども1,500円)

《ディナーbuffet》 120分制

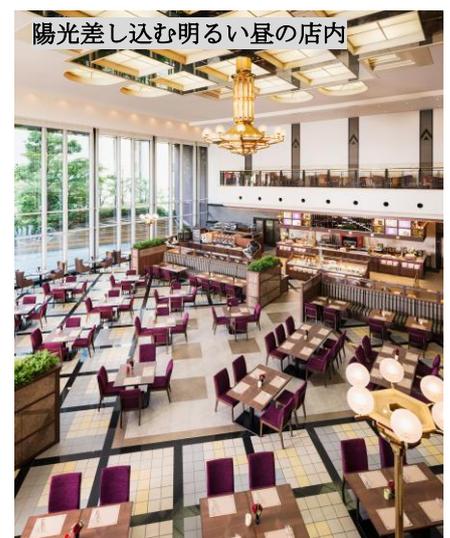
営業時間 17:30～21:00(L0) 土日祝は17:00～

平日 大人4,400円・子ども2,500円

土日祝 大人4,700円・子ども2,700円

※料金は、ソフトドリンク(14種類)の飲み放題・消費税込

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3618 (ナイト&デイ直通)



この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当: 今屋 優子・永富 健一

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX(06)6377-5715

e-mail: y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております