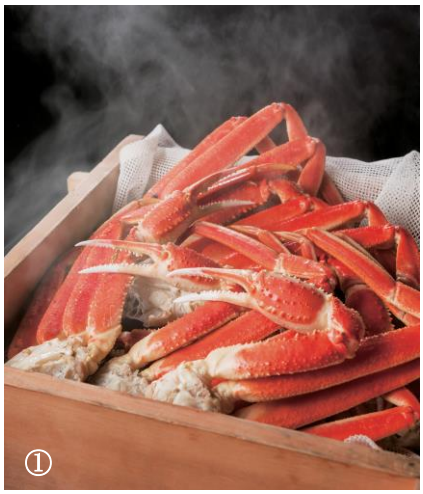
報道関係各位
プレスリリース

2014 年 11 月 5 日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
ＮＯ-14-042

開業 50 周年記念で実現　2 大贅沢グルメが揃い踏み
蟹&黒毛和牛　食べ放題フェア開催
2014 年 12 月 4 日(木)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（よう） 英福（えいふく））ではグルメバイキング「オリンピア」にて 2014 年 12 月 4 日（木）より「蟹＆黒毛和牛フェア」を開催いたします。

開業 50 周年を記念し**“2 大贅沢グルメ”蟹と黒毛和牛を食べ放題で**楽しんでいただこうという企画です。



何といっても人気の蒸しズワイ蟹

黒毛和牛ロースト　シュラスコ風

冬の名物　蟹料理

毎冬、蟹料理を楽しみに当店へお越しいただくお客様も多数いらっしゃる大人気メニュー。
今年は「**蒸しズワイ蟹**」（写真①）や「**蟹のオムライス**」、ディナーには「**蟹の天ぷら**」をご用意します。

黒毛和牛料理

A4 ランクの赤身もも肉を使用。**ロースト**（写真②）や和のあしらい料理「**くわ焼き**」をご用意します。

他にも、世界料理オリンピック金賞受賞パティシエがプロデュースした“炎の演出”で楽しむ林檎の焼き菓子“タルト・タタン”や好評につき再登場する自家製スモーク・サーモンの実演、北京ダックの切り出しなど、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（いずまる） 梨絵（りえ）・筒井（つつい） 愛美（まなみ）
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

↓↓フェア概要・詳細は次頁にございます↓↓

≪フェア概要≫

【名　称】　開業 50 周年記念　「2 大贅沢グルメ　蟹＆黒毛和牛」フェア

【期　間】　2014 年 12 月 4 日(木)～2015 年 3 月 9 日(月)

【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。

※1 月 1 日～3 日はお正月特別プランのみ。

※お子様料金(4 歳から 12 歳)もございます。

③

④

⑤

【メニュー】　西洋料理、日本料理、中国料理、デザートのシェフ達による本格料理の数々。

蟹　料　理　＊蒸しズワイ蟹

＊蟹の天ぷら（ディナーのみ）

＊蟹のオムライス　（上記 3 点　写真③）

黒毛和牛料理　＊黒毛和牛のロースト シュラスコ風

＊黒毛和牛のくわ焼き（写真④）

＊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」「牛ほほ肉の赤ワイン煮込み　バラの香りで」（写真⑤）

＊ご好評につき再登場＜スモーク LIVE！＞　サーモンのスモーク　バーナー焼き

＊ビーフステーキ　シャリアピン・ソース（オーストラリア産）

＊日本料理　＊“市場の目利き野菜”の天ぷら（ランチ）

＊にぎり寿司

＊中国料理　＊＜切り出し LIVE！＞　北京ダック

＊【東京純豆腐(スンドゥブ)×オリンピア コラボレーションメニュー】

麻婆スンドゥブ

＊デザート　＜パフォーマンス・デザート＞

炎の演出　タルト・タタン（写真右）

～林檎の焼き菓子～バニラアイス添え

フランベサービスで楽しむ
ホテルらしいひと皿

■お正月プラン

［期　間］　1月1日（木・祝）～3日（土）

［内　容］　大人、シルバーの方にはアルコール飲み放題付
ディナーメニューにお祝い料理を追加いたします。

［料　金］　◇　大人

ランチ　11:30～、13:30～　5,800円
15:30～　5,500円

ディナー　17:30～、19:30～　5,800円

◇　シルバー（65歳以上）

全時間帯　5,500円

※利用時間は90分制。いずれも消費税込。

※未成年（13歳～19歳）、お子様料金(4歳～12歳)もございます。

※前日までに「お正月プラン」と要ご予約

■記念日プラン

［期　間］　12月4日(木)～3月9日(月)

［特　典］　ポラロイド記念写真
メッセージ入りケーキをプレゼント

※前日までに「記念日プラン」と要ご予約

■店舗紹介　グルメバイキング「オリンピア」(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います。
「オリンピアは」当ホテルのトレードマーク的な存在であり、
コマンドゥール・シェフ塚本を筆頭に和・洋・中・デザート5人のシェフ（匠）が織りなす
ライブ感あふれるレストラン、そして関西最大級のホテルバイキングとして
現在も大阪の食をリードし続けています。

店内写真

以上