News Release　　大阪新阪急ホテル　阪急阪神第一ホテルグループ

2015年2月4日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-056

報道関係各位
プレスリリース

“出来たて”、“贅沢”＆野菜にこだわり“新しいバイキング”を提案

2015年 3月17日(火)　グルメバイキング「オリンピア」リニューアル

開業５０周年の大阪新阪急ホテルとともに新たな半世紀へ

昨年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(よう えいふく))は新たな半世紀へ向けグルメバイキング「オリンピア」をリニューアルいたします。(総工費　約6,000万円)

当店は1964年のホテル開業以来、当時まだ珍しかった“バイキング ＝ セルフサービスの食べ放題”の先駆けとして半世紀にわたりそのスタイルを貫いてきました。

「食材と匠のシェフの饗宴」が楽しめ、和・洋・中・デザートが揃う関西を代表するバイキングレストランとして、これまで以上に出来たて料理の提供にこだわり、新しいバイキングスタイルをご提案します。
大型商業施設や個性的な店舗の開業が続く大阪・梅田地区において競争力をさらに高め、増客を図ります。

音と香りのメインライブ・キッチン

マルシェ・キッチン

＜リニューアル後の特徴＞

■　出来たてのお料理を、さらに充実させます。

①　“音と香りのメインライブ・キッチン”
ステーキ、豪快なグリル料理や火力が重要な中国料理など、目の前で繰り広げられる調理の小気味よい音、香りが食欲をそそります。

②　寿司ライブ初登場“ジャパニーズ・キッチン”
ユネスコ無形文化遺産に登録され、注目の和食は新登場の「ジャパニーズ・キッチン」で。人気のお寿司をお客様の目の前で。揚げたての天ぷらもご用意いたします。

■　贅沢さに野菜メニューをプラスし、新しいバイキングスタイルをご提案します。

野菜の美味しい食べ方を提案する“マルシェ・キッチン”　～ベジタブル・ファースト～
さながらマルシェ（=市場)のように色とりどりの食材が並ぶ「マルシェ・キッチン」をエントランス正面に配置し、お客様を最初にお迎えします。これは野菜を最初に召し上がっていただきたいというメッセージ。目の前で混ぜ合わせ仕上げるひと皿や、切りたて野菜のサラダ、スムージーなど、和洋中のお料理の前に楽しんでいただく「ベジタブル・ファースト」をご提案。匠のシェフによる本格料理の贅沢さに新しい要素をプラスします。

※ベジタブル・ファースト…食事の時に野菜から食べることを指し、食事スタイルからの健康維持を図ります。

※写真はいずれもイメージです。

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(いずまる) 梨絵(りえ)・二俣(ふたまた) 敬一郎(けいいちろう)
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

↓↓リニューアル後の店舗概要は、次頁にございます↓↓

＜リニューアル後の店舗概要＞

【店舗名】　グルメバイキング「オリンピア」

【コンセプト】　「食材と匠のシェフの饗宴が楽しめる　美味しい刺激溢れるバイキング」

【所在地】　大阪府大阪市北区芝田１丁目１番 35 号
大阪新阪急ホテル　地下１階

【オープン】　2015 年 3 月 17 日(火)
※工事期間　3 月 10 日(火)～16 日(月)　計 7 日間

【総工費】　約 6,000 万円

【席　　数】　280 席（リニューアル前　280 席）

【時間・料金】　ランチ　全日 11:30～、土日祝 13:30～ ／　大人 3,700 円・お子様　1,950 円
平日 13:30～、土日祝 15:30～／　大人 3,000 円・お子様　1,200 円
ディナー　全日 17:30～　19：30～　／　大人 4,700 円・お子様　2,550 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。
※上記料金には、ソフトドリンク飲み放題を含みます。
※アルコール飲み放題プラン　1,500 円もございます。

【ご予約・お問い合わせ】０６－６３７２－５２４０（ オリンピア 直通）

オンライン予約が便利でお得です。
『バイキング　オリンピア』で検索ください。(http://olympia.hankyu-hotel.com/)

■店舗紹介
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。現在も当ホテルのトレードマーク的な存在であり、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。

以上