

報道関係各位
プレスリリース2015年3月2日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-061

出来たて・贅沢メニュー&野菜充実の【リニューアル記念フェア】 オマール&和牛さらに鮪！贅沢食べ放題フェア開催

2015年3月17日(火)より大阪新阪急ホテルにて

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)ではグルメバイキング「オリンピア」をリニューアルオープンし、2015年3月17日(火)より記念フェア「オマール、和牛に鮪！情熱の“レッド・フェスティバル”」を開催いたします。

新たな半世紀へ向けたリニューアルにかける思いとして“情熱の赤”をテーマとし、オマール海老・和牛・鮪を贅沢に、出来たてを食べ放題で楽しんでいただくというリニューアル記念企画です。



出来たて料理が充実

※写真は全てイメージです

オマール海老は新登場の“音と香りのメインライブ・キッチン”で豪快にグリルし、フレンチのコースで提供されるようなひと皿に(写真①)。調理スタッフが目の前でご用意する新登場“寿司ライブ”、目の前で揚げる天ぷら、“炎で魅せる”中国料理も出来たてで。華やかな演出の苺デザートもごさいます。

お野菜も充実

～“ベジタブル・ファースト^{※1}”や野菜の美味しい食べ方を提案～

マルシェ(=市場)のように色とりどりの食材が並ぶ初登場“マルシェ・キッチン”で、カゴメ株式会社と大阪府中央卸売市場でコラボしたスムージーや切りたての野菜、目の前で仕上げる“赤のサラダ”をご用意。シェフのアイデアが光るトッピングやドレッシングが充実。約120万通りのチョイスが可能^{※2}でお客様だけでも言えるサラダ“マルシェ・プレート”をお楽しみいただけます。

※1 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。

※2 約120万通り…サラダ5種・生野菜8種・トッピング5種から選び、ドレッシング5種から1種選んでプレートにした場合の組み合わせ総数。

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 梨絵・二俣 敬一郎

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・詳細は次頁以降にございます↓↓

大阪産（おおさかもん）メニューも オリμπピアは“グルメの地”大阪で50年

オリμπピアは、かつて“天下の台所”と謳われた大阪で、ホテルとともに51年目を迎えました。大阪府内で栽培される野菜や特産品、大阪産（おおさかもん）メニューも取り揃えます。今年は“赤備え”で知られる武将・真田幸村が活躍した“大坂夏の陣”から400年目。ともに大阪を盛り上げます。

《フェア概要》

- 【名称】 リニューアル記念フェア 「オマール、和牛に鮪！情熱の“**レッド・フェスティバル**”」
- 【期間】 2015年3月17日(火)～6月15日(月)
- 【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリμπピア」
- 【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。
※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。



【メニュー】 西洋料理、日本料理、中国料理、デザート それぞれ匠のシェフによる本格料理。

“情熱の赤いひと皿”メニュー

- *オマール海老とプティ・レギュームのコンポジション (写真①) **匠のフレンチ**※
- ※匠のフレンチ・オリμπピア名物“コマンドゥール・シェフ”塚本が贈るフレンチのコース料理で提供されるひと皿のようなコンセプト・シリーズ
- *真紅に焼きあげた黒毛和牛のローストビーフ (写真②) **西洋料理**
- *鮪のお造り 赤色のツマをあしらって (写真③) **日本料理**
- *海老のチリソース 2種盛り合わせ **中国料理**
- *<パフォーマンス・デザート>
- 苺のティラミス タワー仕立て (写真⑦) **デザート**



“マルシェ・キッチン”メニュー (写真⑥)

- *サラダバー、フルーツバー
- 切りたての生野菜、^{あわ}“栗おこし”などのトッピングも充実
- “泉州玉ねぎ”など5種類のドレッシングで約120万通りの選び方が可能で自分スタイルの“マルシェ・プレート”を。
- *カゴメ株式会社&大阪府中央卸売市場とのコラボレーション・スムージー
- *目の前で仕上げる 赤のサラダ

その他のメニュー

- * **西洋料理**
 - * ビーフステーキ (オーストラリア産)
 - * スフレオムレツ (写真⑧)
- * **日本料理**
 - * 目の前で提供！<寿司ライブ！> (写真④)
 - * 目の前で揚げる天ぷら (写真⑤)
 - * あいたい愛鯛の焼き霜造り (5/8まで デイナーのみ)
- * **中国料理**
 - * <切り出しライブ！> 北京ダック (ディナーのみ)
 - * “炎で魅せる” 中国料理(写真⑨) 回鍋肉など
- * **デザート**
 - * バウムクーヘンのシュガーソテー
 - * 話題の石川県から！加賀の伝統野菜・きんじろう金時草のソルベ



■ **新登場** デイナー女子会プラン

- [期 間] フェア期間中 月～金曜日のディナータイム(祝日除く)
- [内 容] 食べ放題+アルコール飲み放題付でお得な料金に。
- [料 金] 通常大人1名様 6,200円 ⇒ 5,000円
※いずれも消費税込。※1日5組限定。
※大人4名様以上のご利用に限ります。
※前日までに「ディナー女子会プラン」と要ご予約。

【ご予約・お問い合わせ】06-6372-5240 (オリンピック 直通)

オンライン予約が便利でお得です。

『バイキング オリμπピア』で検索ください。(http://olympia.hankyu-hotel.com/)

■ 店舗紹介 グルメバイキング「オリμπ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μπ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、それぞれ匠のシェフ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半世紀にわたりそのスタイルを貫いています。



開業当時のビュッフェ台

ーリニューアルで新登場のキッチン・エリアー



音と香りのメインライブ・キッチン



マルシェ・キッチン

以上