

報道機関各位
プレスリリース

2015年3月23日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル、ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神

女性の明日への活力に。buffetで飲んで&トークでストレス発散

梅田3ホテルでお得な「ガールズナイトプラン」販売中

大阪新阪急ホテル、ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神のbuffetレストランにて

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田1-1-35 総支配人：葉 英福）、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）、ホテル阪神（大阪市福島区福島5-6-16 総支配人：宮川 敏）の3ホテルでは、女性をターゲットにした「ガールズナイトプラン」を販売しております。

昨今、関西でも新店オープン、リニューアル、コンセプト変更など様々なスタイルのbuffet店舗が登場しています。

当ホテルグループ内のbuffetレストランでも改装、業態変更を行うなど常に進化し続ける“バイキング”を目指しております。

メインターゲットである女性の来店促進を目的に、今回3ホテルのbuffetレストランにて、お得にご利用いただける女性限定プランを造成。食事はもちろん、飲んでトークして思う存分お楽しみください。



■『大阪新阪急ホテル』グルメバイキング「オリンピア」

和洋中のお料理とデザート。いろいろな料理をたくさん楽しみたい方に

販売店舗	グルメバイキング「オリンピア」（ホテル地下1階）
プラン名	梅田ガールズナイトプラン
販売日時	月～金曜日（祝日除く）のディナータイム 17：30～19：10、19：30～21：10（100分制・1日5組限定）
内 容	ディナーbuffet＋アルコール飲み放題でお得な料金に
料 金	通常大人1名様 6,200円→5,000円
電話番号	06-6372-5240（直通）
備 考	大人の女性4名様以上。前日までにご予約ください

【店舗特徴】

- ①昨年 開業50周年を迎え、3月17日に装い新たに「リニューアルオープン」“リニューアル記念フェア”を6月15日（月）まで開催
オマール海老・黒毛和牛・鮪など豪華素材が食べ放題に。
- ②ますます出来たて！ステーキ、豪快なグリル料理や、中国料理などを出来たてでお届けする“メインライブ・キッチン”をはじめ、人気のお寿司揚げたての天ぷらを目の前でご用意する“ジャパニーズ・キッチン”が新設
- ③野菜の美味しい食べ方を提案する“マルシェ・キッチン”も新登場
豊富に並んだ野菜を使った切りたてのサラダや、大阪府中央卸売市場&カゴメ株式会社とコラボレーションしたスムージーもご用意
- ④パティシエ・パフォーマンスコーナーでは「苺のティラミス タワー仕立て」など笑顔を誘う様々なデザートが並びます



マルシェ・キッチン イメージ

ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神のプラン内容は2枚目をご覧ください。
写真はいずれもイメージです。料金は消費税を含みます

■『ホテル阪急インターナショナル』バイキング「ナイト&デイ」
大人ダイニングでおしゃれにbuffetを楽しみたい方へ

販売店舗 バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)
 プラン名 茶屋町ガールズナイトプラン
 販売日時 毎週水曜日(祝日除く)のディナータイム
 17:30~21:30(21:00LO)(120分制・1日10組限定)
 内 容 ディナーbuffet+アルコール飲み放題でお得な料金に
 料 金 **通常大人1名様 5,900円→4,750円**
 電話番号 06-6377-3618(直通)
 備 考 大人の女性限定。前日までにご予約ください。

【店舗特徴】

- ①2014年夏「大人ダイニング」へトリニューアル。来店者数10万人達成
- ②コンセプトは「コースを仕立てるような贅沢buffet」
メイン料理やオードブル、サラダ、スープ、デザートまで自分の好きなメニューが選べてお好みのコース料理のようにお召しあがりいただけます
- ③シェフが目の前で実演し、一皿ずつサービスする「劇場型ライブキッチン」
焼きたてのビーフシチューや海老と帆立のポップオーバー
夜にはフォワグラと牛フィレステーキなども登場(6月15日(月)まで)
- ④吹き抜けの開放感ある店内。夜はガーデンにイルミネーションが誕生します



オープンキッチン



ナイト&デイ 店内



フォワグラと牛フィレステーキ

■『ホテル阪神』 ワイン&レストランバイキング「ネン」

旬野菜を楽しむ新感覚バイキングをリーズナブルにゆっくり楽しみたい方に

販売店舗 ワイン&レストランバイキング「ネン」(ホテル2階)
 プラン名 福島ガールズナイト
 販売日時 3月23日(月)~4月24日(金)
 月~金曜日(祝日除く)のディナータイム・大人の女性限定
 17:00~22:00(21:00LO)(120分制・予約不要)
 内 容 ①ディナーbuffet+ソフトドリンク飲み放題付
通常大人1名様 3,800円→3,000円
 ②ディナーbuffet+アルコール飲み放題
通常大人1名様 5,300円→4,000円
 電話番号 06-6344-1661(代表)

【店舗特徴】

- ①2015年2月に店舗業態を変更し、新感覚バイキング店としてオープン
- ②コンセプトは「おいしい野菜を少しずつ、たっぷり」と
生の野菜はもちろん、素材や調理法にまでこだわり、サラダバー以外にもスープ、メインディッシュなどあらゆる料理に野菜を取り入れています
- ③ホールに向かって270°に広がる「オープンキッチン」
ライブ感あふれるシェフの姿、音、香りとともに五感を刺激します
- ④コース料理の一皿のような、オーダー形式のメインディッシュが食べ放題
魚介のブイヤベース、鴨もも肉のコンフィなど7種のメインディッシュを出来たてでお席までお持ちいたします。
- ⑤第46回「ル・テタンジェ」国際料理賞コンクール・ジャポン2012ファイナリストのシェフがお届けします



270° 広がった開放的なキッチン



オーダー形式のメインディッシュ



こだわりのサラダコーナー

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