

報道関係各位  
プレスリリース2015年5月21日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-15-007

2015年春・出来たてにこだわりリニューアル 夏は肉で決まり！  
**熟成肉、黒毛和牛、スペアリブ！贅沢食べ放題フェア開催**  
 2015年6月16日(火)より大阪新阪急ホテルにて

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<sup>よう えいふく</sup>)では、2015年春にリニューアルオープンしたグルメバイキング「オリンピア」にて、2015年6月16日(火)より夏のグルメフェア「**サマーカーニバル Viva! ステーキ!**」を開催します。

今話題の**熟成肉ステーキ**や、**牛フィレ肉のポワレ**、**黒毛和牛と牛タンの重ね寿司**、**スペアリブ**など、**オリンピア**ならではの**贅沢な和・洋・中の肉料理**を心ゆくまで楽しんでいただこうという企画です。



①熟成肉ステーキ (洋)

“フレンチのひと皿”  
②牛フィレ肉のポワレ (洋)③黒毛和牛と牛タンの  
重ね寿司 (和)

④スペアリブ (中)

**出来たて料理が充実**

リニューアルに伴い新設した“音と香りのメインライブ・キッチン”では、フランス産シャロレー牛の熟成肉を目の前で焼きあげ、レモンバターと醤油ベースのソースで、コマンドゥール・シェフ塚本が仕上げる人気シリーズ“匠のフレンチ”では、牛フィレ肉のポワレをドフィノワ(じゃがいものグラタン)とともにトリュフソースをご用意。他にも、岩塩の上で炙り焼きにした黒毛和牛に塩釜で焼いた牛タンと野菜を重ねた変わり寿司や、食欲をそそる豆板醤とニンニクが入った**甘酢のタレ**にくぐらせた**スペアリブ**。また、夏らしい鱧の骨切り揚げたての天ぷらなど、いずれも目の前で調理し出来たてで提供します。

そして、爽やかな“香り”がポイントのマンゴーを使ったデザートは、ひと手間加えた演出とともに仕上げます。

**お野菜も充実**

～“ベジタブル・ファースト”<sup>※</sup>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、大好評“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“豚肉の冷しゃぶ 梅しそサラダ仕立て”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。

※ 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、すべてイメージです

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 / <sup>たむら やすゆき ふくだ みほ</sup>田村 泰之・福田 美穂

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-2601

メールアドレス [m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:m-fukuda@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

オリンピアは“グルメの地”大阪で50年

オリンピアは、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】 「サマーカーニバル Viva! ステーキ！」
- 【期間】 2015年6月16日(火)～8月31日(月)
- 【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」
- 【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
- ※ご利用時間は平日100分制、土日祝90分制。いずれも消費税込。  
※8月10日(月)～14日(金)は土日祝と同じ営業時間(90分制)・ご利用料金となります。  
※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円もごございます。



⑤マルシェ・キッチン



⑥パフォーマンス・デザート マンゴープリン

【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。

### おすすめ肉料理メニュー

\*フランス産シャロレー牛の熟成肉ステーキ

メートルドテールバターとキノコ添え (写真①) **西洋料理**

\*牛フィレ肉のポワレ トリュフソース ドフィノワを添えて (写真②) **匠のフレンチ**※

※匠のフレンチ・オリンピア名物“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

\*黒毛和牛の岩塩焼きと牛タン※の重ね寿司 ※外国産(写真③) **日本料理**

\*スペアリブの甘辛仕立て 夏野菜添え(写真④) **中国料理**

### “マルシェ・キッチン”メニュー (写真⑤)

\*サラダバー、フルーツバー

目の前でご用意する切りたての生野菜に、“栗おこし”などのトッピングやイチジクのドレッシングなどお好きな具材で、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 夏 ver. 3種

\*目の前で仕上げる！豚肉の冷しゃぶ 梅しそサラダ仕立て

### パフォーマンス・デザート

\*マンゴープリン ジンジャー風味のベルガモットソルベ添え (写真⑥)

## その他のメニュー

### 西洋料理

\*牛テールスープ

\*アクアパッツァ

\*夏休み限定キッズコーナー登場！<7月18日～8月31日>

アメリカンドッグ、ハンバーグ、海老フライ、フライドポテト

### 日本料理

\*目の前でご提供！<寿司ライブ！>

\*目の前で揚げる！天ぷら（写真⑦）※時期によって食材が変わります

野生ルイボスティアーを使用した衣でカラッと仕上げます。

\*<骨切りライブ！> 鱧と車海老の湯引き（写真⑧）（ディナーのみ）

### 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” 海老と枝豆のエビソース風味 など

### デザート

\*ドライトマトのマカロン

\*地中海産レモンの塩アイス



⑦天ぷら



⑧骨切りライブ！  
鱧と車海老の湯引き



鱧の骨切りは必見！→

## ■ NEW イベント情報

### ① 開業記念アニバーサリーイベント

【開催日】8月8日（土）

・全員にグラスワイン飲み放題付！※20歳未満の方の飲酒はご遠慮ください。

・1日限定「アニバーサリー アイスケーキ」登場！

### ② 日にち限定“肉の日”（ディナー限定）

【開催日】6月29日（月）、7月29日（水）、8月29日（土）の3日間

毎月29日はローストビーフ（オーストラリア産）が登場！

### ③ 夏休みお楽しみ会

【期間】8月10日（月）～8月14日（金）

お子様（4～12歳）限定の抽選会&駄菓子つかみ取り♪

## ■ お得プラン情報

『梅田ガールズナイトプラン』

【日時】月～金のディナータイム（祝日、お盆期間8月10日～14日は除く）

【内容】食べ放題+アルコール飲み放題付でお得に♪

【料金】通常大人1名様6,200円 ⇒ 5,000円

※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。 ※前日までに要予約。

ホテル阪急インターナショナル「ナイト&デイ」では、『茶屋町ガールズナイトプラン』

ホテル阪神「ネン」では、『福島ガールズナイトプラン』を開催中！（詳しくは各ホテルまで）

【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/>）

次頁へつづく

■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む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、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

—2015年春のリニューアルで新登場したキッチン・エリア—



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