



報道機関各位
プレスリリース

2015年6月22日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

**夜はライブ演奏に、ハーゲンダッツアイスクリームをお好きなだけ
期間限定で“リニューアル 1周年記念フェア”を開催
ホテル阪急インターナショナル バイキング「ナイト&デイ」 8月31日(月)まで**

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)は、バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)にて、2015年8月31日(月)まで“リニューアル1周年記念フェア”を開催しております。

ナイト&デイは、「コースを仕立てるような贅沢ブッフェ」をコンセプトに 昨年6月に 1億1,700万円をかけ、内装、外装を一新。おかげさまで多くのお客様にご来店いただき、リニューアルオープン後約7ヶ月半で来店者数10万人を達成。引き続き、関西満足度・口コミ評価NO.1のブッフェを目指してリニューアル1周年後、さらなる進化を遂げていきます。

◆リニューアル1周年ポイント◆

① **メニューを一新。** ランチ限定メニューも増え、グレードアップ

メイン料理は「ライブキッチン」から出来たてを1皿ずつサービス
メイン、オードブルからサラダ、スープ、デザートまで自分の好きな
メニューが選べ、お好みのコース料理のようにお楽しみいただけます。

② **ディナー限定！ハーゲンダッツアイスクリームがブッフェに登場**

フレーバーは、バニラ、ストロベリーをご用意。
アーモンドやラムレーズン、チョコチップなどトッピングと合わせて。

③ **窓側一面に広がる、進化したガーデンイルミネーションが誕生**

移り変わる光の彩りに舞い降りる光の雫が加わり
より幻想的な空間に進化。

④ **毎週土曜日、一部の日曜のディナータイムは“ライブ演奏”を開催**

思わず体を動かしたくなるようなアップテンポの曲からバラードまで、
男女ツインヴォーカルの透き通る、迫力ある歌声でブッフェタイムを
さらに盛り上げます。

※開催日：8/29までの毎週土曜日(8/15を除く)、8/2・9・23の日曜日の夜



進化したガーデンイルミネーション



フォワグラと牛フィレステーキ
(ディナーのみ)



トリュフとミニアスパラガスの
リゾット オマール海老添え
アメリカヌソース



チョップドサラダ



-196度の液体窒素で仕上げる
パフォーマンススイーツ

詳しいメニュー内容は2枚目をご覧ください

① 出来たてのメイン料理を一皿ずつサービス

【その場で調理する“劇場型ライブキッチン”から提供】

- ・トリュフとミニアスパラガスのリゾット オマール海老添え
トリュフが薫るクリームリゾットに甲殻類の旨味たっぷり
アメリカヌソースが絡むシェフおすすめの一品。
- ・骨付きポークスペアリブ チャコールソース (写真①)
チリ入りパイナップルチャツネを加えた甘ピリ辛ソースで。
- ・サーロインステーキ フォワグラのパンペルデュとともに (ランチのみ)
- ・骨付きチキンのロースト メランジェサラダとともに (ランチのみ・写真②)



劇場型ライブキッチン

② 夏の食材に、シェフおすすめメニューも一新

- ・鮎のオリーブ風味 ラヴィコットソース
- ・冷製カッペリーニ ジェノヴェーゼ
- ・バレアレス風トルティーリャ
- ・冷製桃のスープ “クレーム・ド・ペーシュ”
- ・夏野菜のタジン鍋 EXバージンオイルとバジルのディップで
- ・茄子と牛すじのラグーのチーズ焼き
- ・小海老とピーツのムース グラススタイル
- ・玉葱、オリーブ、アンチョビをのせた“ピサラディエール”
- ・チョップドサラダ スプーンで食べるオリジナルサラダ
様々な野菜を同じくらいの大きさになるよう小さくカット。
お好きな野菜、ドレッシング、トッピングでオリジナルサラダを。
- ・ソーセージとポークのアルザス風
- ・牛肉と枝豆のドライカレーピラフ など



①骨付きポークスペアリブ



②骨付きチキンのロースト (ランチのみ)

③ デイナー限定。はじまりは「ファーストディッシュ」から

- ・テーブルに着いたら、まずは、シェフからのおもてなし
「ふかひれとカリフラワーのムース コンソメジュレとともに」を
はじまりの一皿としてプレゼント (写真③)
- ・仔羊のペルシャード ラタトゥイユ添え (写真④)
仔羊肉独特の風味と香草がよく合うフレンチの定番料理でご用意。
- ・ホテルビーフシチュー バゲットを添えて
たっぷりの赤ワインと香味野菜で牛バラ肉をじっくりと煮込みました。
ホテルメイドパンと一緒に召しあがりください。
- ・シャルキュトリーとフロマージュのカナッペヴァリエ



③ファーストディッシュ (ディナーのみ)



④仔羊のペルシャード (ディナーのみ)

④ パティシエとおきのスイーツ 15種類も食べ放題

- ・-196度の液体窒素で作る
「桃のパナコッタとアセロラグラニテのコンポジション」
- ・キャラメリゼしたクレームブリュレ
- ・ジャースイーツ (写真⑤)
フォレノワール - ダークチェリーとチョコスポンジとクリーム-
緑茶のジャポネ - 緑茶のパナコッタ、グレープフルーツの果肉、緑茶ジュレ-
- ・マーブルタイプと冷やして食べる珍しいタイプのパウンドケーキ
- ・クレーム ランベルセ
- ・口溶けのよい、まるやかマンゴープリン
- ・ガトーショコラ



⑤ジャースイーツ

■店舗詳細について

【店 舗 名】 バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」

【住 所】 大阪府大阪市北区茶屋町 19-19

【席 数】 250 席

【料金・営業時間】 ≪ランチbuffet (利用時間：90 分制) ≫

第 1 部/11：00～、第 2 部/13：00～

平 日 大人 3,500 円・子ども 2,000 円

土日祝 大人 4,000 円・子ども 2,100 円

≪ディナーbuffet (利用時間：120 分制) ≫

17：30～21：00 (LO) ※土日祝は 17：00～

平 日 大人 4,500 円・子ども 2,700 円

土日祝 大人 5,000 円・子ども 2,900 円

※土日祝・8 月 10 日～21 日は 15：00～16：30 (90 分制) も

営業いたします (大人 3,400 円・子ども 1,700 円)

※料金はソフトドリンク 14 種の飲み放題を含みます

※料金はすべて 1 名様・消費税込

※写真はすべてイメージです

※お盆期間 (8 月 12 日～16 日) は特別料金にて営業

※8 月 29 日までの毎週土曜日、一部の日曜日の

ディナーは 2 部制 (100 分制) になる日もございます



陽光差し込む昼間の店内



窓際のカップルシート

【各種プラン】

①毎週水曜日、女性限定「ガールズナイトプラン」

ディナーbuffet+フリードリンクのセットプラン

1 名様 通常 6,500 円→5,400 円 (各日 10 組限定)

②イルミネーションを目の前に「カップルナイトプラン」

ディナーbuffet+天空のラウンジでアフターデートをセットに

2 名様 平日/10,000 円・土日祝/11,000 円 (1 日ペア 3 組限定)

<特典>

- ・窓際のカップルシートをご用意
- ・ホテル 25 階アトリウムロビーにて
記念写真撮影プレゼント
- ・ホテル 25 階カクテルラウンジ「ソラメンテ」で
お好きなドリンクをお 1 名様 1 杯ずつサービス



25 階アトリウムロビー

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3618 (ナイト&デイ直通)

【ナイト&デイ 店舗特徴】

- ・11mの天井高、吹き抜けの開放的な空間
- ・昼は大きな窓から陽光が差し込む明るい店内
夜はガーデンイルミネーションで雰囲気さがらりと変わります
- ・窓際にはカップルシートを、店内左側にはグループ向けの丸型ソファ席など
利用シーンにあわせたお席をご用意



2頭の白馬が迎える店前

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・馬淵 絵梨

〒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