

報道機関各位
プレスリリース

2015年7月6日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

ル・テタンジェコンクールジャポン ファイナリストのシェフが作る料理を気軽に 旬野菜を楽しむ新感覚バイキング「ネン」リニューアル

ホテル阪神 2階にて、2015年7月16日(木)11:30オープン

ホテル阪神(大阪市福島区、総支配人：宮川 敏^{みやがわさとし})では、ホテル2階、旬野菜を楽しむ新感覚バイキングワイン&レストラン「ネン」の店内を改装し、7月16日(木)11:30よりリニューアルオープンします。



穏やかなイメージの店内。

～リニューアルのポイント～ **旬野菜食べ放題と選べるメイン料理が楽しめる新感覚バイキング**

①新メニューも登場！旬野菜など、素材の良さをより楽しめるバイキングレストランに

“旬野菜を楽しむバイキング店”らしく、空間全体を木目基調にしナチュラル感を演出。素材の良さを味わう人気のサラダバーコーナーを拡張。リニューアルを機に、新メニューとして自家製ポークパテサンドや野菜のトマトサルサも登場します。

②選べるメインはオーダー形式。パノラマオープンキッチンからライブ感あふれる料理を

店内中央のオープンキッチンは270°に広がり、店内全席からライブ感あふれるシェフの姿、音、香りを五感でお楽しみいただけます。メイン料理はオープンキッチンで作った出来立てをお召し上がりいただけます。ランチでは4種から一品、ディナーは9種からお好きなだけオーダーバイキング形式で楽しめます。

③ル・テタンジェコンクールジャポン ファイナリストシェフがプロデュース

料理長は、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宮原。本格的なフレンチだけでなく、様々なお料理で野菜の魅力を表現します。

<ワイン&レストラン「ネン」バイキング概要>

場 所：ホテル阪神（JR福島駅下車すぐ）2階

開 始 日：2015年7月16日（木）11：30～

時 間：ラ ン チ／11：30～16：00（14：30LO）※90分制
ディナー／17：00～22：00（21：00LO）※120分制

料 金：平 日…ランチ／2,500円、ディナー／3,800円
土日祝…ランチ／2,800円、ディナー／4,000円

（大人1名、消費税込）※いずれもソフトドリンク飲み放題付

T E L：06-6344-8011（直通）

※店内改装に伴い、7/6～7/15の10日間休業いたします。ご了承ください。



詳しくは当ホテルホームページ (<http://www.hotelhanshin.com>) をご覧ください

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 阪急阪神ホテルズ ホテル阪神 広報担当／西出隆文^{にしでたかふみ}・新田正人^{にったまさと}・川崎彩美^{かわさきあやみ}・石戸純子^{いしどじゅんこ}

TEL: (06)6344-1668 FAX: (06)6344-7373 e-mail: ma-nitta@hankyu-hanshin-hotels.com