

報道関係各位
プレスリリース2015年8月18日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-013

オリンピアは ますます出来たて！贅沢メニューにお野菜も！
秋の味覚・松茸&フォワグラ&栗 食べ放題フェア 開催
 2015年9月1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)では、2015年春“美味しい刺激溢れる 食材と匠のシェフの饗宴”をコンセプトに、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9月1日(火)より「**松茸&フォワグラ&栗を味わう！秋のごちそうフェア**」を開催します。

オリンピアならではの贅沢な和・洋・中・デザート^{よう せいふく}の各料理を、**食べ放題**で心ゆくまで秋を楽しんでいただきます。



①松茸づくし ～秋のひと皿～

②フォワグラのソテー

③国産牛のくわすき焼き

秋の味覚を出来たてで

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、香り高いポルチーニ茸のリゾットの上に、ソテーしたフォワグラをのせ、ポワローねぎと泡立てたきのこスープを添えたひと品を。(写真②)

“ジャパニーズ・キッチン”では、秋の味覚・松茸を使った3つの料理<松茸天ぷら・松茸茶碗蒸し・松茸ご飯のホイル包み焼き>をひと皿にあしらいました。(写真①)

また、ディナー限定で日本の伝統料理「くわ焼き」を、国産牛を使ったすき焼きスタイルで提供します(写真③)。デザートは日本、イタリア、フランスの3ヶ国の栗を用いたスイーツをワンプレートをご用意！

お野菜も充実 ～“ベジタブル・ファースト”[※]や野菜の美味しい食べ方を提案～

マルシェ(=市場)のように賑やかに食材が並ぶ、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、色とりどりの生野菜、目の前で仕上げる「茸とじゃがいものベジダブルパフェ」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 / 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 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”大阪で半世紀

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52年目を迎えます。

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、ともに大阪を盛り上げます。

《フェア概要》

【名称】 「松茸&フォワグラ&栗を味わう！秋のごちそうフェア」

【期間】 2015年9月1日(火)～11月30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。

※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。お子様料金はお問い合わせください。

【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。



④匠のフレンチ



⑤海老マヨネーズソース



⑥“マルシェ・キッチン” サラダ・フルーツ・スムージー

おすすめメニュー

日本料理 *松茸づくし～秋のひと皿～

—松茸天ぷら・松茸茶碗蒸し・松茸ご飯のホイル包み焼き— (写真①)

西洋料理 *フォワグラのソテー ポルチャーニ茸のリゾット (写真②)

日本料理 *国産牛のくわすき焼き (ディナーのみ) (写真③)

匠のフレンチ※ *鴨胸肉のポワレと栗のアンサンブル トリュフソース (写真④)

※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

中国料理 *海老のマヨネーズソース フルーツ添え (写真⑤)

“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

⑦茸とじゃがいものベジタブルパフェ

目の前でご用意する色とりどりの生野菜に、“栗おこし”などのトッピングやチアシード入り
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 秋 ver. 3種

*目の前で仕上げる！茸とじゃがいものベジタブルパフェ (写真⑦)



パフォーマンス・デザート

*3ヶ国の栗スイーツ盛り合わせ -日本・イタリア・フランス- (写真⑧)

⇒オリンピック名物「ビッグ・モンブラン」が趣向を凝らした演出で登場!

- A. ビッグ・モンブラン …愛媛県産栗使用
- B. ティラミス …イタリア産栗ペースト使用
- C. カシスマロン …フランス産栗ペースト使用



⑧3ヶ国の栗スイーツ盛り合わせ



オリンピック名物「ビッグ・モンブラン」がスクリーン代わりに?!

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)
- *ミートブラッター ~仔羊・豚肉のロティ・ソーセージ~

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 ※時期により食材が変わります
野生レイボスティアーを使用した衣でカラッと仕上げます。

中国料理

- *<切り出しライブ! > 北京ダック *油淋鶏 (ユーリンチー)

デザート

- *クレーム・ブリュレ カソナード ライブ 赤い果実のソースで

■ NEW イベント情報

- ① 敬老ウィーク 1日5組限定

【期間】9月19日(土)~23日(水・祝)

大人4名様以上のご利用で、お祖父さんかお祖母さんのお1人様無料!

- ② いい夫婦ウィーク <11/22は“いい夫婦の日”>

【期間】11月17日(火)~23日(月・祝)

ご夫婦2名様でお越しのお客様には、通常料金にアルコール飲み放題(1,500円)をサービス!

■ お得プラン情報

『梅田ガールズナイトプラン』 1日5組限定

【日時】月~金のディナータイム(祝日を除く)

【内容】食べ放題+アルコール飲み放題でお得に♪

【料金】通常大人1名様6,200円 ⇒ 5,000円

※消費税込。 ※前日までに要予約。

※グループ全員のご利用に限ります。

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 オリンピア』で検索ください。(<http://olympia.hankyu-hotel.com/>)

■店舗紹介 グルメバイキング「オリンピック」(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えます。

「オリンピック」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