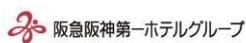


News Release



食欲の秋を心ゆくまで！豪華「シェフの一皿」や関西産野菜のサラダ登場

秋の味覚ごちそうバイキング

2015年9月1日（火）～11月4日（水）千里阪急ホテル1階「シャガール」にて

千里阪急ホテル(豊中市新千里東町2-1 総支配人 田岡 弘志)では、カフェ&レストラン「シャガール」にて9月1日（火）より「秋の味覚ごちそうバイキング」を開催いたします。関西産にこだわって仕入れた野菜を集めたサラダコーナーやバイキングメニューとは別に提供する「シェフの一皿」、白味噌使用のレオパード柄ケーキなどのメニューを取り揃えました。



■おすすめメニュー



① 関西野菜を使ったサラダ

京都産水菜や大阪産桜カイワレ、奈良産胡瓜など、関西産野菜のサラダコーナーを設置。各種オイルやビネガー、トッピングで自分好みにアレンジしてお召し上がりいただけます。

② 炙りタスマニア産サーモンとクスクスのお寿司仕立て（ランチ）

バーナーで炙って香ばしさを際立たせたサーモンを、シャリに見立てた粒状の極小パスタ「クスクス」に乗せた創作お寿司。オリーブオイルとビネガーで仕上げました。

③ 「シェフのひと皿」

～国産牛サーロインステーキ ジュードブフで仕上げたトリュフソースとフランス産鴨のポワレ～（ディナー）
バイキングメニューとは別に、お客様一人ひとりにフランス料理のメインディッシュをご用意いたします。

④ レオパードショコラ

世界料理オリンピック 2004 ドイツ大会デザート部門金賞受賞パティシエ窪田考案のスイーツ。
隠し味に白味噌を使用したチョコレートクリームをココアスポンジでサンド。表面はチョコレートでひょう柄模様。

この件のお問い合わせは

あらかし なぎさ ともなが わたる てらだ たけし

千里阪急ホテル 営業企画 / 荒木 渚・朝長 渉・寺田 健史

TEL：06-6871-4036/FAX：06-6872-1030

メールアドレス n-araki@hankyu-hanshin-hotels.com ※ 記載画像データをご用意しております

↓↓フェア概要・その他メニューは次ページにございます↓↓

■その他のメニュー

⑤ 銀穴子の天ぷら (ディナー)

シェフ実演! アツアツの銀穴子の天ぷらを3種の塩または生姜餡でどうぞ。

⑥ きのこと汁

最後のメにおすすめ。きのこ入りの鶏ガラスープにきりたんぽを添えて。

⑦ チーズで仕上げたビーフストロガノフ

グラナパダーノチーズの器で仕上げたビーフストロガノフ。



◆白身魚と茄子のチリソース ◆チキンとカボチャのバルサミコ風味
◆シラスと松茸 小松菜の和風パスタ ◆秋刀魚と栗の南蛮漬け など

■シルバーウィーク期間 (9/19 (土) ~ 9/23 (水・祝)) は特別メニューが登場



◆冷製ゆで蟹 カニ酢添え

◆鱧と松茸のロワイヤル

◆にぎり寿司

◇その他詳細は、千里阪急ホテルHPよりご覧いただけます◇

URL : <http://www.hankyu-hotel.com/hotel/senrihh/restaurant/64/fair/RtJmeINSAL/index.html>

■フェア概要

【 期 間 】 2015年9月1日 (火) ~ 11月4日 (水)

【 場 所 】 千里阪急ホテル1階 バイキング「シャガール」

【 営業時間 】 (ランチ) 11:30~14:00 ラストイン
(ディナー) 17:30~20:30 ラストイン

【 料 金 】 (ランチ) 平日 大人2,400円 小学生1,300円 幼児(3才以上)700円
土日祝 大人2,800円 小学生1,600円 幼児800円
(ディナー) 平日 大人3,000円 小学生1,900円 幼児900円
土日祝 大人3,400円 小学生2,200円 幼児900円

シルバーウィーク特別営業(9/19 (土) ~ 9/23 (水・祝))

【 営業時間 】 (ランチ) 1部 11:30~13:00 2部 13:30~15:00
(ディナー) 1部 17:30~19:00 2部 19:30~21:00

【 料 金 】 (ランチ・ディナーとも) 大人3,600円 小学生1,600円 幼児900円
(レイトランチ) 15:30~17:00 大人2,900円 小学生800円 幼児500円

※バイキングは90分制 ※ソフトドリンク飲み放題付

※いずれも消費税・サービス料込

【予約・お問い合わせ】 TEL 06-6871-8441 (シャガール直通)