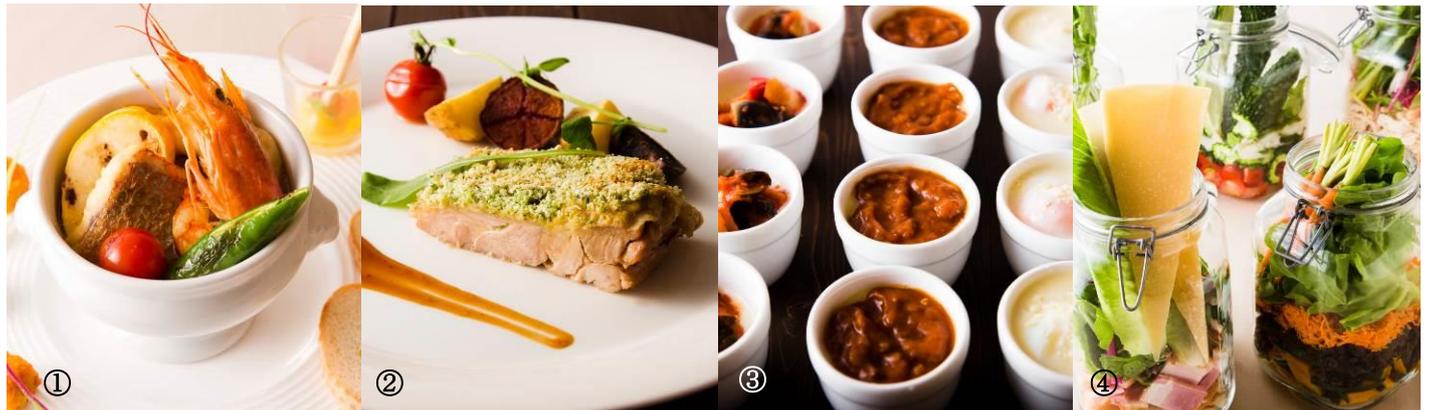


本格メイン料理とこだわりの旬野菜を楽しむ、新感覚ホテルバイキング マルシェダイニング「ネン」秋のおすすめメニュー

ホテル阪神 2階にて、2015年9月1日(火)より

ホテル阪神(大阪市福島区、総支配人：宮川敏)では、7月に全面リニューアルした2階マルシェダイニング「ネン」にて、9月1日(火)より新メニューをご用意し、この秋もシェフが作る本格メインと旬野菜を使ったバイキング料理を両方お楽しみいただけます。



<ル・テタンジュコンクールジャポン ファイナリストシェフプロデュースのメイン料理>

①不動の人気メニュー：魚介のブイヤベース

当店のバイキングメニュー展開開始(2014年12月～)より、人気を博している人気のメニュー。大振りの海老と白身魚を、オリジナルの風味豊かな海鮮風味のスープで、お好みでニンニク風味のアイオリソースを加えて違った味も楽しめます。

<秋の新メニュー>

②鶏もも肉のペルシャード(ディナータイムのみ)

「ペルシャード」とは、フランス料理で「パセリとニンニクのみじん切りにパン粉を加えたもの」を指します。カリッとした食感の中に、ニンニクの風味豊かな香りが広がります。

ディナーのメイン料理は、このほか本格料理全9品のオーダーバイキング。お仕事帰りの女子会等で、お客様同士でシェアしてお楽しみいただけます。

③バイキング新メニュー：ポム・ド・テールココット(ディナータイムのみ)

ポムドテールとは、フランス語でじゃがいもを指し、つぶしたじゃがいもに様々な具材を加えてお菓子のように楽しむ料理です。席数が限られた「ネン」でしかできない、こだわりの料理です。

<マルシェスタイルで、おいしい料理を少しずつ、たくさん>

④旬野菜が見ても楽しい、ジャーサラダスタイルで。

バイキングは、旬野菜を何度でもお楽しみいただけるよう、ネンならではの工夫をしています。ジャーサラダの見た目の華やかさを楽しめるほか、野菜はオリジナルのディップやバーニャカウダが人気。その他、パンを彩るコンフィチュールなど全てオリジナルで、シェフが手間を加えています。

<概要>

場 所：ホテル阪神 2階 マルシェダイニング「ネン」

開 始 日：2015年9月1日(火)～11月30日(月)

料 金：平 日…ランチ/2,500円～、ディナー/3,800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

ご 予 約：06-6344-8011(直通)



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・新田正人・川崎彩美・石戸純子
TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail: ma-nitta@hankyu-hanshin-hotels.com