



報道機関各位
プレスリリース

2015年8月26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

【出来たて&本格フレンチ食べ放題】夜はハーゲンダッツアイスクリームもお好きなだけ濃厚フォワグラ登場。メインはもちろんソースにまで！秋の新作メニュー

ホテル阪急インターナショナル バイキング「ナイト&デイ」 9月1日(火)から

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)のバイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)では2015年9月1日(火)から、秋の新メニューが登場します。

「フルコースを仕立てるような贅沢ビュッフェ」のコンセプトはそのままに、この秋は5種のフォワグラメニューが登場。さらに、夜限定でハーゲンダッツアイスクリームが食べ放題です。

昨年6月に1億1,700万円をかけ、内装・外装を一新した「ナイト&デイ」。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、満足度・口コミ評価関西NO.1を目指し、料理も演出もワンランク上のビュッフェを提供してまいります。

◆秋の注目メニュー&演出◆

①前菜からメインまで多彩な“フォワグラメニュー”5種が登場



濃厚な味わいを、上品かつ洗練された品々に。

「フォワグラと牛フィレ肉のロシーニ風(夜のみ・写真a)」のほか前菜(写真b)、パスタソース(写真c)、ソールズベリーステーキ(ハンバーグ・写真d)など随所にフォワグラを取り入れたメニューをご用意。



②ディナー限定！ハーゲンダッツ アイスクリームに新フレーバーも



この秋も大好評ブランドアイスが夜限定で食べ放題。バニラ、ストロベリーに加え、10月12日(月・祝)からは今しか味わえない限定フレーバー「キャラメル」も初登場。ラムレーズンなど、お好みのトッピングと合わせてどうぞ。



③NYで話題のスイーツ「フローズスモア」初登場

サクサクのグラハムクラッカー、チョコレートにバニラアイスとマシュマロをオン。表面をバーナーで炙ると甘い香りが漂います(写真e)。

④イルミネーション・ライブ演奏でワンランク上の演出

窓側一面には、幻想的なガーデンイルミネーション(写真f)が広がります。さらに、毎週土曜日(9月19日除く)と10月11日(日)・11月22日(日)はディナータイム限定でライブ演奏を開催。大人ムードがUP。



この件についてのお問い合わせは

いまや ゆうこ まぶち えり
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

↓↓ 詳しいメニュー内容は2枚目以降をご覧ください ↓↓

◆メニュー詳細◆

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】

- ・ノルウェー産サーモンのペルノー酒風味
ブリニとデュグレソースを添えて…写真①
サーモンを香草とオリーブオイル、ペルノー酒でマリネしソテーに。魚の出汁、トマトなどを煮詰めたクリームソースで。
- ・ソールズベリーステーキ（ハンバーグ）
フォワグラ入りデミグラスソースで
赤ワイン、フォンドヴォーを加えたデミグラスにフォワグラを入れた贅沢ソースで。
- ・シャルキュトリーと季節野菜のラクレット…写真②
チーズの断面を温め、皮が香ばしく、中がとろーり溶けたらナイフで削り、野菜やポークなどにかけて一皿ずつサービス。
- ・サーロインステーキ ポルチーニ茸入りラヴィオリとともに（昼のみ）…写真③



劇場型ライブキッチン



② 濃厚フォワグラや秋の食材 シェフおすすめメニュー

- ・フォワグラのパルフェ
キャラメリゼした林檎とクルミのグラススタイル
- ・フォワグラクリームパスタ いろいろ茸とベーコンと一緒に
- ・オープンベイクドチキン プチトマトのロースト添え…写真④
- ・カマスのガーリックオイル焼き ローズマリーの香り…写真⑤
- ・秋刀魚のスモークとアンディーヴのカクテル
- ・秋野菜のタジン鍋 EX バージンオイルと茸のディップで…写真⑥
- ・チョップドサラダ ースプーンで食べるオリジナルサラダー
- ・トゥリップとソーセージのニース風煮込み など



③ ディナー限定。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
「フォワグラのテリーヌ
無花果のコンポートとポルト酒のジュレを添えて」を
はじまりの一皿としてサービス。…写真⑦
- ・鴨胸肉のロースト オレンジソース…写真⑧
スタンダードなフランス料理。オレンジの果肉とビネガーを加えた甘酸っぱいソースが柔らかくローストした鴨肉の旨みを引き立てます。
- ・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お召しあがりください。
- ・ポークリエットとフロマージュのカナッペヴァリエ



④ パティシエとっておきの秋色スイーツ 15種類以上も食べ放題

- ・アップル&スイートポテトの焼きたてデザートピッツァ…写真⑨
ほんのり塩味の利いたピッツァ生地、林檎のコンポートとスイートポテトをたっぷりトッピング。
- ・フランス産栗のモンブラン／フランボワーズティラミス…写真⑩
- ・エンジェルケーキ ベリーソース…写真⑪
- ・シンプルだからこそパティシエの技が光る
「パン・ド・ジェンヌ」「フルーツパウンド」など…写真⑫
- ・パンプキンプリン／・まるやかクリームのカトーショコラ など



◆店舗詳細・料金◆

【店舗名】 バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」
【席数】 250席
【料金・営業時間】 《ランチビュッフェ（ご利用時間：90分）》

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

《ディナービュッフェ（ご利用時間：120分）》

17:30～21:30（21:00L.O.）※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

《飲み放題プラン》

ビュッフェ料金にプラス2,000円
生ビール/ワイン（赤・白）/サングリア/梅酒
ハイボール/カイピリーニャ/モヒート/マンゴー酒

※土日祝は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

※9月19日～23日のシルバーウィーク期間は
特別料金にて営業いたします

※毎週土曜日（9月19日除く）と10月11日（日）
11月22日（日）は、ディナーは2部制営業（100分制）
とさせていただきます



窓際のカップルシート

◆各種プラン◆

【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+館内バーでの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
- ・記念写真撮影プレゼント
- ・館内バーにて、お好きなドリンクをお1名様1杯ずつサービス

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3618（ナイト&デイ直通）

※写真はすべてイメージです。

【ナイト&デイ 店舗の特徴】

- ・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てお席をご用意



店頭では2頭の白馬がお出迎え

以上