

報道機関各位  
プレスリリース

2015年8月28日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急エキスポパーク

## 松茸・秋鮭・秋茄子など秋の味覚が食べ放題 和と洋の「秋穫祭」バイキング

2015年9月1日（火）よりホテル阪急エキスポパーク「ヴェルデ」にて

ホテル阪急エキスポパーク（吹田市千里万博公園 1-5 総支配人 田岡 弘志）では、2015年9月1日（火）よりバイキングレストラン「ヴェルデ」にて和と洋の「秋穫祭」バイキングを開催いたします。

和と洋それぞれのアレンジでお楽しみいただける**松茸・秋鮭・秋茄子**が食べ放題。食欲の秋にぴったりのメニューを取り揃えました。キッチンLIVEブースではホテルシェフがその場で調理するダイナミックなパフォーマンスもお楽しみいただけます。

■和と洋のアレンジが楽しめる料理



- <洋 食> ①松茸入りコンソメスープ パイ包み焼き  
パイを割ると風味豊かな香りが広がる松茸入りコンソメスープが入った一品です  
②秋鮭のポワレ 焦がしバターソース  
トマト、エシャロット、ケッパーが入った焦がしバターソースの香ばしい風味とともに召し上がりください  
③秋茄子としらすのペペロンチーノ  
ペネパスタのペペロンチーノを秋茄子としらすであっさり仕上げました
- <和 食> ④松茸入り茸と豚肉のすき焼き風  
松茸などの茸と豚肉をすき焼き風に焼き、溶き玉子をかけて仕上げました  
⑤秋鮭といくらの親子寿司  
秋鮭のほぐし身のちらし寿司に、いくらかと錦糸玉子をあしらって  
⑥秋茄子の海老餡掛け  
秋茄子を揚げ煮にし、たたきにした海老の餡で仕上げました

この件のお問い合わせは

ホテル阪急エキスポパーク 広報担当 / 藤田 陽平・奥西 祐美・寺田 健史

TEL : 06-6871-4036 / FAX : 06-6872-1030

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

↓その他メニュー・プラン詳細を次頁に記載しております↓

■お一人様一皿限定のごちそうメニュー



⑦ローストビーフ 秋のフルーツのコンポートとともに

リンゴとイチジクのコンポートを添えたローストビーフをバルサミコソースで仕上げました

⑧オマール海老入りオムレツ (ディナー限定)

海老の風味豊かなアメリカンソースでお召し上がりください

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



藁焼きにした鰹のタタキを  
ボン酢の泡ゼリーと岩塩で  
お召し上がりください



キッチン LIVE ブースにて  
揚げたものをご提供いたし  
ます

◆藁焼き鰹のタタキ

◆海老と茸の天ぷら

など

◇その他詳細は、ホテル阪急エキスポパークHPよりご覧いただけます◇

URL : <http://www.hankyu-hotel.com/hotel/hhexpopark/restaurant/47/fair/9Ua4h9yUT4/index.html>

<概要>

【名称】	和と洋の「秋穫祭」バイキング			
【場所】	ホテル阪急エキスポパーク 本館B 1 F バイキングレストラン「ヴェルデ」			
【期間】	2015年9月1日(火)～11月4日(水)			
	(ランチ)	11:00～16:00 (14:30 ラストイン)		
	(ディナー)	17:00～21:00 (20:30 ラストイン) ※ディナーは土日祝のみ営業		
【料金】	(ランチ)	平日 大人 2,100円	小学生 1,500円	幼児(3才以上) 550円
		土日祝 大人 2,300円	小学生 1,650円	幼児(3才以上) 550円
	(ディナー)	土日祝 大人 3,400円	小学生 1,900円	幼児(3才以上) 650円

シルバーウィーク期間9月19日(土)～23日(水・祝)

(ランチ)	大人	2,800円	シルバー(65才以上)	1,800円
	小学生	1,800円	幼児(3才以上)	750円
(ディナー)	大人	3,600円	シルバー(65才以上)	2,600円
	小学生	2,000円	幼児(3才以上)	750円

※ご利用時間は90分制。いずれも消費税込

※ソフトドリンク飲み放題(200円)、アルコール飲み放題(1,700円)もごございます

※写真はすべてイメージです

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 06-6878-3404 (ヴェルデ直通) <受付 9:00～21:00>