

報道関係各位  
プレスリリース2015年11月5日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-15-024

**オリンピア 本鮪・キハダ鮪・メバチ鮪・ビンチョウ鮪に熟成四元豚も！**  
**4種の鮪、大海老にローストビーフ 冬の食べ放題フェア開催**  
 2015年12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、グルメバイキング「オリンピア」にて2015年12月1日(火)より「**4種の鮪づくし! 大海老にローストビーフも! ~シェフの饗宴 贅沢三昧~**」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**の各料理を、**食べ放題**で心ゆくまで楽しんでいただけます。



① 鮪鉢 (本鮪・メバチ・ビンチョウ)      ② 大海老のXO 醬炒め 蒸し玉子添え      ③ ローストビーフ ガーリックライス添え

**和・洋・中のメイン食材**

※写真は、すべてイメージです

今回のフェアでは、食材とシェフの技をさらに堪能していただくために、各料理ジャンルにメイン食材を配置。日本料理では「鮪」、中国料理では「海老」、そして西洋料理では「肉(牛・豚・鶏)」を使用したこだわりの料理を出来たてでご用意。

日本料理では、**本鮪**を含む3種の鮪を使用した「鮪鉢」(写真①)や「鮪のスペアリブ」やお造りなど“**鮪づくし**”を。中国料理では、**大海老**を使用した「大海老のX・O 醬炒め 蒸し玉子添え」(写真②)、ホテルに代々伝わるチリソースを使用した「秘伝の海老チリ」、「蒸し海老」などの“**海老づくし**”を。そして、西洋料理では、「ローストビーフ ガーリックライス添え」(写真③)や、コマンドゥール・シェフ 塚本の“匠のフレンチ”シリーズでは、「熟成四元豚のブレゼ」(写真④)のほか、ディナー限定で黒毛和牛とオーストラリア牛の食べ比べステーキも。

また、パティシエ・パフォーマンスでは、温かい新食感のチョコレートデザートが、炎と雪の演出で登場します。

**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」第4弾や、色とりどりの生野菜、目の前で仕上げる「出来たてポテトサラダ」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も充実。

※ 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。

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](mailto: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年目を迎えました。

大阪府内で栽培される野菜や特産品等の大阪産（おおさかもん）使用メニューで、ともに大阪を盛り上げます。

《フェア概要》

- 【名称】 「4種の鮭づくし！大海老にローストビーフも！～シェフの饗宴 贅沢三昧～」
- 【期間】 2015年12月1日(火)～2016年2月29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。  
※1/1～1/3はお正月プランとなります。3ページをご参照ください。
- 【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 熟成四元豚のブレゼ ⑤いくらと明太子の鮭寿司 ⑥“マルシェ・キッチン”

**おすすめメニュー**

- 日本料理** \*鮭鉢 (写真①)
- 中国料理** \*大海老のX・O醬炒め 蒸し玉子添え (写真②)
- 西洋料理** \*ローストビーフ ガーリックライス添え (写真③)
- 匠のフレンチ**※ \*熟成四元豚のブレゼ ローズマリーの香り (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

- 日本料理** \*いくらと明太子の鮭寿司 (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出来たてポテトサラダ

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 冬 ver. 3種

- \*目の前で仕上げる！出来たてポテトサラダ (写真⑦)



## パフォーマンス・デザート

### \*ホット・デザート チョコプリンタワー (写真⑧)

大きなソースポットに入ったまったりとした食感のチョコプリンをキャラメリゼし、温かいアングレースソースとベリーソースの上に一口ずつ取り分け、ホロホロのクッキーを散らしました。

チョコプリンタワーの幻想的かつダイナミックな演出にもご注目ください。



⑧チョコプリンタワー



雪の結晶が幻想的かと思いきや・・・?!

## その他のメニュー 一例

### 西洋料理

\*黒毛和牛とオーストラリア牛の食べ比べステーキ (ディナーのみ)

\*鶏の大判焼き ディアブル風

### 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

野生ルイボスティーを使用した衣でカラッと仕上げます。夜はタラバ蟹も!

### 中国料理

\*<切り出しライブ! > 北京ダック \*蒸し海老

### デザート

\*<ライブデザート> 3種のプチシュークリーム

## ■ お得プラン情報

### ① 『お正月プラン』

【日 時】 1/1 (金・祝) ~ 1/3 (日)

【内 容】 大人・シルバー (65歳以上) はアルコール飲み放題付

【料 金】 昼&夜: 大人 5,800円

未成年 (中1~19歳) 5,200円

お子様 (4歳~小6) 2,600円

(15:30~の部: 大人 5,500円、未成年 4,900円、お子様 2,400円)

シルバーの方は全ての時間帯 5,500円

◎ お子様限定抽選会をすべての時間帯にて開催 ◎

※消費税込。 ※前日までに要予約。

※上記期間はこのプランのみ。

### ② 『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。

他にもお得なプランが多数ございます。

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6372-5240（オリンピア 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。[\(http://olympia.hankyu-hotel.com/\)](http://olympia.hankyu-hotel.com/)

■店舗紹介 グルメバイキング「オリンピア」(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います。

「オリンピア」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