



報道機関各位  
プレスリリース

2015年11月12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

**【冬の新メニュー】“トリュフソースのステーキ”や“トリュフ入りクレームブリュレ”など登場**  
**“トリュフ”料理をフレンチからデザートまでビュッフェスタイルで**  
ホテル阪急インターナショナル バイキングレストラン「ナイト&デイ」 12月3日(木)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12月3日(木)から冬の新メニューを展開します。“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、この冬は世界三大珍味のひとつ“トリュフ”を使用した料理7種が登場。さらに、ハーゲンダッツアイスクリーム(夜限定)も食べ放題です。

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、リニューアルオープン以降のご利用人数は18万名様を突破しました。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。

◆冬の注目ポイント◆

① “劇場型ライブキッチン”での出来たてが嬉しい“**トリュフメニュー**” <合計7種類をご用意>

特有の香りで世界中の美食家たちを魅了し続けるトリュフの芳醇な香りを纏ったお料理を“劇場型ライブキッチン”で、出来たてをシェフが一皿ずつ盛り付けてご提供いたします。



フォワグラと牛フィレ  
ステーキ ロッシーニ風  
**トリュフ**ソース(夜のみ)



サーロインステーキ  
**トリュフ**ソース(昼のみ)



リ・ド・ヴォーと小海老の  
ソテー **トリュフ**風味の  
ヴィネグレットソース(夜のみ)



<パティシエキッチンにて>  
**トリュフ**入り  
クレームブリュレ

★その他の“**トリュフメニュー**” <合計7種類をご用意>

- ・<ファーストディッシュ>  
フォワグラのムースリースとコンソメジュレ **トリュフ**飾り(夜のみ・写真左)
- ・**トリュフ**入りシャスールソースのオムレツ(写真右)
- ・冬野菜のタジン鍋 EX バージンオイルと**トリュフ**風味のディップで



② **ハーゲンダッツアイスクリーム**や**チョコ**のスイーツなど、デザートも充実  
夜限定で「**ハーゲンダッツアイスクリーム**(バニラ・キャラメル)」が食べ放題に登場。  
海外で話題の「マカロングラス(マカロンでバニラアイスサンドしたスイーツ)」や  
ホットで楽しむ「テリーヌショコラ」など、15種類以上のデザートが勢揃い。



③ **クリスマス気分**を盛り上げる**イルミネーション&ライブ演奏**も

12/25(金)まで窓側一面に広がるガーデンイルミネーションがクリスマスバージョンに。  
通常週末のみ開催のライブ演奏は、毎週土曜日と1/10(日)に加え  
クリスマスの12/24(木)・25(金)にも実施いたします。



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](mailto:y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております

↓↓ 詳細は2枚目以降をご覧ください ↓↓

◆店舗の特徴とその他メニュー◆

①シェフが美しく仕上げる一皿料理に出逢える“劇場型ライブキッチン”

調理風景を“演劇”に見立てた“劇場型ライブキッチン”。  
 家庭ではなかなか作れないホテルならではの料理が好評を博し  
ご利用者数 18 万人を突破するほど人気が定着（10月28日現在）。  
 この冬も、“驚きと感動”をご提供するメニューをご用意いたします。  
 <新メニュー>

1. 「フォワグラと牛フィレスステーキ ロッシーニ風 トリュフソース」  
 絶妙な焼き加減で仕上げたフォワグラとステーキを  
 トリュフソースに絡めて味わうメイン料理。<ディナー限定>
2. 「～魚介の旨みを贅沢に～ 鮫鱈、蟹、海老のブイヤベース仕立て」  
 魚介類の旨みを凝縮した出汁にトマトの酸味をきかせました。
3. 「リ・ド・ヴォーと小海老のソテー  
 トリュフ風味のヴィネグレットソース」  
 フランス料理の食材の中でも欠かせない、リ・ド・ヴォー(仔牛の胸腺部分)  
 をムニエルに。コンソメを煮詰めて凝縮したものにシャンパンヴィネガー  
 トリュフを加えた贅沢ソースで。<ディナー限定>
4. 「骨付きローストチキン ココナッツオイル風味」  
 1本まるごとのチキンレッグをロースト。ボリューム感に驚きが
5. 「サーロインステーキ トリュフソース」  
 ステーキの旨みを引き出すフォンドヴォーベースのトリュフ入りソース。  
 フォワグラクリームをからめたニョッキを添えてご提供。<ランチ限定>



②ホテルならではの冬の贅沢メニューを <sup>ナイト</sup>夜も <sup>デイ</sup>昼も

昼限定のフォワグラ料理、夜限定のホテルビーフシチューや  
 目にも美しいオードブルなど、ホテルシェフ渾身のお料理が  
 食べ放題。好きなメニューを選んで、自分だけの“フルコースを  
 仕立てるような贅沢ビュッフェ”をご満喫いただけます。

6. フォワグラのフラン ベリーソース <ランチ限定>
7. ホテルビーフシチュー バゲットを添えて <ディナー限定>  
 たっぶりの赤ワインと香味野菜で牛バラ肉をじっくり煮込みました。  
 ホテルメイドパンと一緒に召しあがりください。
8. 「ワカサギと根菜のエスカベッシュ」「蕪とプロシュットのカクテル」  
 「フラミッシュ オ マロワール」など冬のオードブル各種
9. 「鱈と雲子のポーピエット 柑橘類とハーブのソース」 など

③野菜たっぷりのサラダバーやパン、デザートも充実

NYで話題の「チョップドサラダ」や、3種のホテルメイドパンなど  
 +αのメニューも充実。デザートは、林檎やショコラなど味わい深い  
 冬のスイーツがお目見えいたします。

10. 「トリュフ入りクレームブリュレ」と「ピスタチオのクレームブリュレ」  
 炙りたてが人気のブリュレ。この冬はトリュフとピスタチオの2種をご用意。
11. 「タルトタタン風」  
 冬に食べたくなる林檎を贅沢にもたっぷり。
12. ホットで楽しむ「テリーヌショコラ」  
 温めることでチョコの香りが際立ち、よりしっとり。
13. スプーンで食べるオリジナルサラダ「チョップドサラダ」
14. 「バゲット/カンパーニュ/フォカッチャ」3種のホテルメイドパン  
 オリジナル香草バターやオリーブオイル、ミニョネットをお好みで。 など

◆店舗データ・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

※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。

※土日祝および12月28日（月）～31日（金）は

15：00～（90分制）も営業いたします。（大人3,400円・子ども1,700円）

※12月24日（木）・25日（金）は、土日祝料金で営業いたします。

※12月31日（木）ディナータイムの営業時間は、17：00～20：30（100分制）です。

※1月1日（祝・金）～3日（日）は、新春特別営業を実施。上記の料金と異なります。

※毎週土曜日と12月23日（祝・水）～30日（水）、1月10日（日）の夜は

2部制営業（100分制）とさせていただきます。第1部17：00～/第2部19：15～。



天井高11m・陽光差し込む昼間の店内  
最大250名様まで対応



グループ向けのソファ席



窓際のカップルシート

◆各種プラン◆

①1月1日～3日 新春お正月限定プラン（食べ放題＋飲み放題＋スペシャル料理）

通常メニューに加え、「伊勢海老のテルミドール（1名様1皿）」でお祝い気分を盛り上げます。ご家族、ご親族でのお出かけにぜひ。

★ランチ・ディナーともに「ハーゲンダッツアイスクリーム」登場★

《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～、第3部/15：00～

大人5,800円・子ども（13～19歳）4,500円・子ども（4～12歳）2,200円

《ディナービュッフェ（ご利用時間：100分）》

第1部/17：00～、第2部/19：15～

大人6,300円・子ども（13～19歳）5,500円・子ども（4～12歳）3,400円



スペシャル料理  
「伊勢海老のテルミドール」

②忘新年会プラン（食べ放題＋飲み放題）

ディナー 平日：通常6,500円→6,000円/土日祝：通常7,000円→6,500円

※前日までに大人4名様以上で要予約。※除外日：1月1日（祝・金）～3日（日）

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-3618（ナイト&デイ直通・お客様専用番号）

以上

※写真はすべてイメージです。