

報道機関各位
プレスリリース

2015年11月17日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

サーモンベネディクトに、根菜ミネストローネ、野菜のクレームブリュレなど食べ放題 旬野菜を楽しむバイキング「ネン」冬の新フェア開催

ホテル阪神 2階にて、2015年12月1日(火)より

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神では、12月1日(火)から、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて、冬の新フェアを開催します。

料理コンクールファイナリストシェフの旬野菜料理が食べ放題

料理長は、第46回<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン2012ファイナリストのシェフ宮原。メインはオープンキッチンから出来立ての料理を提供します。

冬のメニューでは、人気メニューの新作「スモークサーモンベネディクト」が登場(夜のみ)。ポーチドエッグ、オランダーズソースと燻製にしたサーモンの香りが口の中に広がります。



「食べるスープ」根菜のミネストローネが登場

スープと具材が別に料理台に並べられており、お好みのスタイルで、パンやごはんと一緒に楽しむ「食べるスープ」。冬のミネストローネには根菜をたっぷり使った新作が登場。黒大根や黄人参など他店では味わえない、ゴロゴロとした野菜をたっぷりどうぞ。思わずおかわりしたくなる一品です。食べるスープは冬の新作4種から日替わりで提供します。



パティシエ特製！彩りも豊かな野菜クレームブリュレ

平日のランチタイムは約8割が女性のお客様。中でも人気はネンでしか味わえない、野菜デザートの数々。新作の中でもイチオシは、根菜などを使った見た目にもかわいい彩り豊かなクレームブリュレ。パティシエが試行錯誤を重ねてたどり着いたメニューです。デザートは他にも、ビーツを使ったヴェリーヌやジンジャーエールのジュレなど、定番から新作まで楽しめます。



<概要>

場 所：ホテル阪神 2階 マルシェダイニング「ネン」

期 間：2015年12月1日(火)～2016年3月6日(日)

料 金：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：TEL 06-6344-8011 (直通)

※写真はいずれもイメージです

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