



報道機関各位  
プレスリリース

2015年12月25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

**【新春お年玉特典】時間制限無しで、最大3時間30分ご利用可能に  
「食べ放題」は当たり前。「語り放題」「寛ぎ放題」の贅沢ビュッフェ  
ホテル阪急インターナショナル バイキング「ナイト&デイ」 2016年1月4日(月)からの平日限定**

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、2016年1月4日(月)から新春お年玉特典として、平日限定でランチ・ディナーともに最大3時間30分ビュッフェをお楽しみいただけるキャンペーンを実施します。

この企画は、「入れ替え制ではなく、好きな時間に来店したい」「制限時間内では物足りない」というお客様からお寄せいただいた声に応え、期間限定で展開するもの。「食べ放題」は当たり前のビュッフェに「語り放題」「寛ぎ放題」という新たな価値観を添えてお届けいたします。

◆キャンペーン概要◆

- 名称：新春お年玉特典
- 期間：2016年1月4日(月)～2月29日(月)の平日(祝日除く)
- 時間：ランチ 11:00～14:30  
ディナー 17:30～21:30 (LO 21:00)
- 内容  
通常ランチ90分制、ディナー120分制のご利用時間制限を平日限定で廃止し、最大3時間30分ご利用いただけます。



劇場型ライブキッチン

◆ビュッフェ概要◆

2014年6月に1億1,700万円をかけ、内装・外装を大幅リニューアルした後18万名様以上にご利用いただいたビュッフェダイニング。

ライブキッチンでシェフが盛り付け、提供する一皿料理や、お好みの前菜スープ、デザートなどを組み合わせて“フルコースを仕立てるような贅沢ビュッフェ”を楽しめるのが特徴です。

2月29日まで、下記のトリュフメニューを提供中です。

- 「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)」
- 「トリュフ入りシャスールソースのオムレツ」
- 「トリュフ入りクレームブリュレ」 など



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)

■料金

- ランチ 平日 3,500円 / 土日祝 4,000円 / 3部 (土日祝のみ) 3,400円
- ディナー 平日 4,500円 / 土日祝 5,000円
- ※1月1日(祝・金)～3日(日)は新春特別営業のため、上記と料金が異なります。

■時間

- ランチ 11:00～14:30  
※土日祝は1部 11:00～ / 2部 13:00～ / 3部 15:00～  
(いずれも90分制)
- ディナー 17:30～21:30 (LO 21:00)  
※日祝は17:00～21:30 (LO 21:00)。120分制  
※毎週土曜日と1月10日(日)は、1部 17:00～ / 2部 19:15～ (いずれも100分制)



天井高11m・大きな窓で開放感あふれる  
店内は最大250名様まで対応

※表記の料金はいずれも消費税を含みます。 ※写真はすべてイメージです。

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