

報道関係各位  
プレスリリース2016年2月17日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-15-029**ご卒業・ご入学・ご就職・記念日・・・さまざまなお祝いのシーンに！****【オリンピア】真鯛の赤い塩釜焼きと牛タンの黒毛和牛巻きが登場！****リニューアル1周年記念！“赤”で魅せる“お祝いの”Redフェスティバル**  
2016年3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2016年3月1日(火)より「**リニューアル1周年記念！“お祝いの”Redフェスティバル**」を開催します。昨年3月のリニューアルオープン以来、従来以上に**出来たて料理**の提供にこだわり「**食材と匠のシェフの饗宴**」が楽しめるバイキングをコンセプトに進化し、おかげさまで**約24万3千人\***のおお客様にご利用いただきました。今フェアでは、お客様への日頃の感謝の気持ちと、ご卒業・ご入学・ご就職など、人生の門出となる華々しいシーンに際してのお祝いの気持ちを“赤 (Red)”に込め、赤にちなんだ料理を中心に“**ライブ感溢れる**”メニューをお楽しみいただきます。※2015年3月17日～2016年1月31日までのご利用人数(1日平均 757人)

① 真鯛の赤い塩釜焼き 赤飯を添えて



② 黒毛和牛と牛タンのトルネード風



③ 国産熟成牛肉と赤ピーマンの炒め

**関西屈指のライブ感溢れる店内で提供する、和・洋・中・デザート**

※写真は、すべてイメージです

和・洋・中・デザート、各ジャンルの料理長・パティシエが手掛ける、**関西屈指の出来たて料理を提供する**バイキングレストラン「オリンピア」。

テーマである“赤”で魅せる料理として、赤紫蘇などで色付けした塩釜でじっくり火を通した「真鯛の赤い塩釜焼き」や、柔らかく蒸した牛タンを黒毛和牛で巻き、鉄板で焼きあげた「黒毛和牛と牛タンのトルネード風」豪快な鍋振りと炎で仕上げる「国産熟成牛肉と赤ピーマンの炒め」など、和・洋・中それぞれのジャンルでより出来たてにこだわった料理をご用意します。

その他、赤海老を丸ごと1尾使った「赤海老の姿寿司」や、コマンドゥール・シェフ 塚本監修の「フォワグラのポワレ バラの香り」(いずれもディナー限定)、旬の苺を使ったパフォーマンス・デザート「苺畑のパフェ仕立て」も。さらに、「紅白激辛マーボー豆腐」や「釜揚げしらす 紅白うどん」など、お祝いシーズンにぴったりな紅白メニューも登場します。

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↓↓

**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）のように色鮮やかな野菜や果物食材が並ぶ、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「コラボレーション・スムージー」春 ver. や、カゴメ株式会社とのコラボメニュー、アクアパッツアのトマト版「野菜たっぷり紅白トマトパッツア」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。

《フェア概要》

- 【名称】 「リニューアル1周年記念！“お祝いの”<sup>レッド</sup>Redフェスティバル」
- 【期間】 2016年3月1日(火)～5月31日(火)
- 【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。
- 【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 (ランチ限定)  
イトヨリのヴァプール フランボワーズ風味



⑤ 匠のフレンチ (ディナー限定)  
フォワグラのポワレ バラの香り



⑥ 赤海老の姿寿司

**おすすめメニュー**

日本料理

\*真鯛の赤い塩釜焼き 赤飯を添えて (写真①)

西洋料理

\*黒毛和牛と牛タンのトルネード風 (写真②)

中国料理

\*国産熟成牛肉と赤ピーマンの炒め (写真③)

匠のフレンチ\*

\*【ランチ限定】イトヨリのヴァプール フランボワーズ風味 (写真④)

\*【ディナー限定】フォワグラのポワレ バラの香り (写真⑤)

※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

\*赤海老の姿寿司 (写真⑥)

\*境港産サーモンと淡路島産わかめのしゃぶしゃぶ

## “マルシェ・キッチン”メニュー

\* サラダバー、フルーツバー

目の前でご用意する色とりどりの生野菜に、フライドガーリック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。

\* 目の前で仕上げる！野菜たっぷり紅白トマトパッツァ (写真⑦)

イタリア産トマトを使ったあらごしタイプのトマトソース  
カゴメ「スーゴディポモドーロ」を使用した野菜たっぷりの煮込み料理。

\* 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 春 ver. 3種



⑦ 野菜たっぷり紅白トマトパッツァ

## パフォーマンス・デザート

\* 苺畑のパフェ仕立て 絞りたて苺ソース添え (写真⑧～⑩)

苺畑に見立てたケーキから苺を“収穫”。コールドプレスジュースに“収穫”した苺を入れ、苺ソースを作ります。ケーキとアイスをパフェグラスに盛り付け、絞りたての苺ソースをトッピング。



⑧ 苺畑に見立てたケーキ



⑨ ケーキから“収穫”した苺を使った「絞りたての苺ソース」



⑩ パフェグラスにケーキ・アイスをのせ、苺ソースをトッピング

## その他のメニュー 一例

### 西洋料理

\* ビーフステーキ (オーストラリア産)

\* 真っ赤なボルシチのゼリー寄せ

\* 海老のスープ カプチーノ仕立て グリーンピースのフォンダンとともに

### 日本料理

\* 目の前でお好きなネタをご提供！<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。

\* <タイムサービス> 釜揚げしらす 紅白うどん

### 中国料理

\* <切り出しライブ！> 北京ダック

\* 海老と焼売の秘伝チリソース掛け

\* 紅白激辛マーボー豆腐

\* 紅白団子のシロップ煮

### デザート

\* <ライブデザート> あったかいあんこと抹茶ソース

\* 赤いバラのジュレ

\* フランボワーズのムース

\* ロールケーキ～SAKURA～

## ■ お得プラン情報

### ①『歓送迎会プラン』 1日5組限定

【日 時】月～金のディナータイム（祝日を除く）

17：30以降のご希望の時間にてご予約承ります。

【内 容】大人6名様からご利用可能

通常100分制のところ、2時間までご利用可能（最終21：10まで）

【料 金】食べ放題プラン：通常大人1名様4,700円 ⇒ 4,200円

アルコール飲み放題付プラン：通常大人1名様6,200円 ⇒ 5,700円

※消費税込。 ※前日までに要予約。

### 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ウール・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

### 【大好評のライブキッチン・スタイル】



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