

報道関係各位
プレスリリース2016年4月27日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-007

オリンピックの夏は、ローストビーフ、^{うなぎ}鰻・穴子・^{はも}鱧が食べ放題！ 暑さに打ち勝つ！パワーチャージグルメフェア開催

2016年6月1日(水)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：今井 善夫^{いまい よしお})では、グルメバイキング「オリンピック」にて2016年6月1日(水)より「暑さに打ち勝つ！夏のパワーチャージグルメフェア」を開催いたします。

ローストビーフやスペアリブなどの肉料理はもちろん、^{うなぎ}鰻・穴子・^{はも}鱧の3点盛り合わせもご用意します。

オリンピックならではの、出来たてにこだわった和・洋・中・デザート^{デザート}の各料理を、食べ放題でお楽しみいただけます。



① 3種肉のロティ(牛・豚・仔羊)

② 夏の薫り ～鰻・穴子・鱧～

③ スペアリブの甘辛仕立て 野菜添え

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、出来たて料理にこだわった関西最大級のバイキングレストラン「オリンピック」。リニューアル1周年を迎えたオリンピックの夏は、暑さに負けないパワーを蓄えられるような料理を取り揃えました。西洋料理では、牛・豚・仔羊を柔らかくローストし、夏野菜で彩りを添えた「3種肉のロティ 野菜のグリル添え」(写真①)、日本料理では、約15cmの煮穴子の一本寿司に鰻の茶碗蒸しと鱧ちりを盛り合わせた「夏の薫り^{かお} ～鰻・穴子・鱧～」(写真②)をご用意します。

また、中国料理では、昨年大好評いただいたメニュー「スペアリブの甘辛仕立て 野菜添え」(写真③)が再登場。

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”では、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」夏 ver.や、目の前で仕上げる「野菜のピクルスと炙りベーコン添え」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/福田 美穂^{みほ}・二俣 敬一郎^{けいいちろう}

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-2601

メールアドレス 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↓↓

《フェア概要》

- 【名称】 「暑さに打ち勝つ！夏のパワーチャージグルメフェア」
- 【期間】 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
- 【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。
※8/11(木・祝)～16(火)は、土日祝と同じ営業時間・ご利用料金となります。
※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 <匠のプレミアム・フレンチ>
サーモンと彩り野菜のファンタジー



⑤ <炎で魅せる！中国料理>
四川風回鍋肉 (ホイコーロー)



⑥ 黒毛和牛の豪快炙り焼き (ディナー限定)

おすすめメニュー

- 西洋料理** *3種肉のロティ 野菜のグリル添え (写真①)
- 日本料理** *夏の^{かお}薫り ～^{うなぎ}鰻・^{はも}穴子・鱧～ (写真②)
- 中国料理** *スペアリブの甘辛仕立て 野菜添え (写真③)
- 匠のフレンチ**[※] *サーモンと彩り野菜のファンタジー (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
- 中国料理** *<炎で魅せる中国料理> 四川風^{ホイコーロー}回鍋肉 (写真⑤)
- 西洋料理** *黒毛和牛の豪快炙り焼き ガーリックライス添え (ディナー限定) (写真⑥)

“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！> 野菜のピクルスと炙りベーコン添え

*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 夏 ver. 3種

パフォーマンス・デザート

*南の島のパームツリー アイスケーキ仕立て (写真⑦、⑧)

バームクーヘンとココナッツアイス、マンゴーアイスが3層になったアイスケーキに、パッションフルーツが入ったトロピカルソースをかけて仕上げます。店内に現れる巨大なヤシの木は必見です。



⑦ 南の島のパームツリー アイスケーキ仕立て



⑧ 巨大なヤシの木の幹を切ると、アイスケーキが！

その他のメニュー 一例

西洋料理

*ビーフステーキ

*ミニオムライス (ランチ限定)

ひとつひとつお客様の目の前で巻きあげる人気メニューです。

*<タイムサービス> とろとろチーズのミートグラタン

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

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> やまやの熟成辛子明太子 ひと口おにぎり 茶漬け風



⑨ 北京ダック

中国料理

*<切り出しライブ!> 北京ダック (写真⑨)

*コラーゲンスープ

*<タイムサービス> ^{バイタン}白湯鯛ラーメン

デザート

*<ライブデザート> ロリポップ

*スイカのケーキ (写真⑩)

スイカの皮に見立てた抹茶風味のスポンジを苺のムースに巻いた、かわいらしいケーキ

*レア&スフレチーズケーキ



⑩ スイカのケーキ

■ お得プラン情報

①『個室グループプラン』 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（オリンピック 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「オリンピック」(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えます。

「オリンピック」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

【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