



報道機関各位
プレスリリース

2016年5月13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

夏に食べたいお肉料理からトマトスイーツまで、夏の新メニューが登場 「リニューアル2周年フェア」開催

ホテル阪急インターナショナル ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」6月1日(水)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^え山^{やま} 恭^{やす}弘^{ひろ})のビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)では、2016年6月1日(水)から8月31日(水)までリニューアル2周年を記念した、夏の新フェアを開催いたします。

コンセプトは“フルコースを仕立てるような贅^{ちあゆ}沢^{めい}ビュッフェ”。夏の食材である鱧^{ちあゆ}、稚^{ちあゆ}鮎^{めい}、トマト、桃などを盛り込んだ期間限定メニューや、ライブキッチンで出来たてを提供するトリュフ、フォワグラ、ステーキといったフレンチの一皿料理などを食べ放題のビュッフェスタイルでご用意。併せて、リニューアル2周年を記念したキャンペーンも開催いたします。

2014年6月に1億1,700万円をかけ内装・外装を一新してから、おかげさまで26万名以上(4月30日現在)にご利用いただいた「ナイト&デイ」。引き続き、満足度・口コミ関西No.1を目指してまいります。

夏の注目ポイント

① “劇場型ライブキッチン”での出来たてが嬉しい“豪華一皿メニュー”

牛ステーキや、オマール海老、ノルウェーサーモンなど豪華食材の持ち味を生かした新メニュー。シェフが目の前で仕上げ、出来たての料理を一皿ずつご用意いたします。



フォワグラと牛フィレステーキ
ロッシェニ風 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)



オマール海老と
ノルウェーサーモンのパナシエ



ポークロティ
パイナップル入りチャコールソース

② 夏の贅^{ちあゆ}沢^{めい}メニューを夜^{ナイト}も昼^{デイ}も堪能

季節を感じる鱧^{ちあゆ}、稚^{ちあゆ}鮎^{めい}に、トマト、桃など。夏の恵みをホテルらしく上品にアレンジした品々がビュッフェタイムを彩ります。



鱧^{ちあゆ}の冷製、稚^{ちあゆ}鮎^{めい}のエスカベッシュなど



桃の冷製スープ



ムルシア地方のトルティーリヤ



ヨーグルト×トマトコンポート
桃のムース カプレーゼ風

③ スペシャルカクテルも登場。リニューアル2周年記念キャンペーン

期間限定で、飲み放題プランにバーテンダーが贈る「スペシャルカクテル」4種が登場するほか、お食事券などが当たるスクラッチキャンペーンなど3つの企画を実施いたします。

↓↓ 詳細は2枚目以降をご覧ください ↓↓

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当: 今^{いま}屋^や 優^{ゆう}子^こ・馬^ま淵^{ぶち} 絵^え梨^り

〒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 記載の写真データをご用意しております

①シェフが美しく仕上げる、出来たて一皿料理に出逢える“劇場型ライブキッチン”

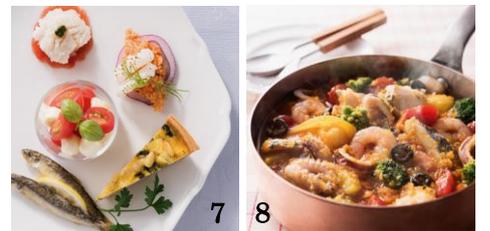


出来たての豪華メニューを、ビュッフェ台のお料理と組み合わせてオリジナルの“フルコース”を仕立てられます

1. [フォウ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>
絶妙な焼き加減で仕上げたフォウグラとステーキにトリュフソースを絡めて味わうメイン料理。
2. [オマール海老とノルウェーサーモンのパナシェ シブレット風味のヴェルモットソース]
程よく火入れしたオマール海老、サーモンをヴェルモット酒、魚介の出汁に浅葱で彩りをプラスした味わい深いソースとともに。
3. [ポークロティ パイナップル入りチャコールソース ポテトのエクラゼ添え]
オープンでじっくりと加熱した豚ロース肉をカッティングサービス。パイナップル入り甘辛ソースでご堪能ください。
4. [国産鶏のエグイエット トリュフ入りシュプレームソース ハーブサラダとともに] <夜のみ>
白ワイン、ジンジャーで風味付けした国産鶏の胸肉を、鶏のジュを煮詰めた濃厚なトリュフ入りクリームソースで。しっとり仕上げた肉質も魅力。
5. [サーロインステーキ トリュフソース フォウグラクリームのフジツリ添え] <昼のみ>
ステーキの旨みを引き出すフンドヴォーベースのトリュフ入りソース。フォウグラクリームソースを絡めたショートパスタを添えて。

②ホテルならではの夏の贅沢メニューを ^{ナイト}夜も ^{デイ}昼も

6. [冷製カッペリーニ ジェノベーゼ]
魚介をトッピングした極細パスタは、バジルソースで爽やかに。
7. [鱧の冷製 トマトジュレとピストゥーソース]
[稚鮎のエスカベッシュ ^{みょうが}名荷風味] などオードブル各種。
8. [魚介類と花野菜のカタプラーナ]
烏賊、蛸、海老などの旨みを引き出し、トマト、サフランでブイヤベース風の味わいに。
9. [桃の冷製スープ「クレーム・ド・ペーシュ」]
やさしい甘みと意外性が昨夏好評だった桃のスープが今年もお目見え。
10. 美食の幕開けを予感させるおもてなしの一皿 “ファーストディッシュ”
[カリフラワーのムースとコンソメジュレ トリュフ飾り] <夜のみ>
テーブルにつくと、まずは“食前の一品”をサービス。 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

11. スプーンで食べるオリジナルサラダ [チョップド サラダ]
12. [バゲット/カンパニュ/フォカッチャ] 3種のホテルメイドパン
13. [恋するスイーツビュッフェ] & [ハーゲンダッツアイスクリーム]
トロピカルフルーツのデザートを中心に、“恋するスイーツビュッフェ”をテーマにした夏のデザート 15種類以上が登場。夜はハーゲンダッツアイスクリームも。



リニューアル2周年キャンペーン

①お友達・仲良しママと一緒に ランチビュッフェへ行こうキャンペーン

期間：6月1日(水)～7月15日(金)の平日ランチタイム
内容：ペア10組限定でお得に。
料金：ランチビュッフェ 通常ペア7,000円→**5,800円**



②ホテルバーテンダーが贈るスペシャルカクテル

期間：6月27日(月)～7月1日(金)のディナータイム
内容：飲み放題プランにカクテル4種が登場。
ホテルバーテンダーが目の前で作りします。
※飲み放題プラン(+2,000円)をご注文いただいた方のみ対象

③ありがとう！スクラッチキャンペーン

期間：7月19日(火)～8月10日(水)、8月16日(火)～31日(水)
内容：ご来店された方全員に、スクラッチカードを進呈(1名様につき1枚。3才未満のお子様は除く)。
ホテルレストランのお食事券や、ナイト&デイの最大50%OFF券などが当たります。

店舗の詳細・料金



昼の開放感溢れる店内



夜のガーデンイルミネーション



窓際のカップルシートは記念日にも

【店舗名】 ビュッフェ&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 ソフトドリンク14種飲み放題付》

| | | |
|-----|---|--|
| 平日 | 午前11:00～午後2:30 | 大人3,500円・子ども2,000円 |
| 土日祝 | 第1部 午前11:00～／第2部 午後1:00～ 第3部 午後3:00～ | 大人4,000円・子ども2,100円 大人3,400円・子ども1,700円 |

※平日は営業時間内であれば時間制限なし。最大3時間30分利用可。土日祝は90分制

※お盆期間：8月11日(木・祝)～15日(月)は、曜日に関わらず土日祝料金・3部制(90分制)で営業
第1部 午前11:00～／第2部 午後1:00～／第3部 午後3:00～

《ディナービュッフェ ソフトドリンク14種飲み放題付》

| | | |
|----|-------------------------|--------------------|
| 平日 | 午後5:30～午後9:00 | 大人4,500円・子ども2,700円 |
| 土曜 | 第1部 午後5:00～／第2部 午後7:15～ | 大人5,000円・子ども2,900円 |
| 日祝 | 午後5:00～午後9:00 | 大人5,000円・子ども2,900円 |

※平日と日祝は営業時間内であれば時間制限なし。最大3時間30分(日祝は最大4時間)利用可
土曜日は2部制営業(100分制)

※7月17日(日)は2部制営業(100分制)。第1部17:00～／第2部19:15～

※お盆期間：8月11日(木・祝)～15日(月)は、曜日に関わらず土日祝料金・2部制(100分制)で営業
第1部 午後5:00～／第2部 午後7:15～(15日のみ時間制限なし。午後5:00～午後9:00)

《飲み放題プラン》

ビュッフェ料金をプラス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

【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)

※写真はすべてイメージです。※料金は特に記載のない限り1名様・消費税込。