

報道機関各位
プレスリリース

2016年6月28日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

五感で愉しむ“音”と“香り”の演出 ライブパフォーマンス「鉄板コーナー」が新登場！

第一弾はフランベ&エスプーマで仕上げる「フォワグラのソテー」
マルシェダイニング「ネン」にて 7月1日（金）より

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神(大阪市福島区、総支配人：宮川^{みやがわ}敏)では、ホテル2階のバイキングレストラン「ネン」のリニューアル1周年記念として「鉄板コーナー」を新設いたします。シェフが目の前で奏でる「炎、香り、音」のパフォーマンスとともに四季折々の食材を巧みに調理し、出来たてのお料理を提供いたします。その第一弾として、7月1日（金）から7月31日（日）まで「フォワグラのソテー」をディナータイム限定で提供いたします。目の前で行うフランベサービスやエスプーマソースでの仕上げは、ライブ感満載です。

ポイント①

【鉄板で炎の演出】

最後にフランベをすることで「音」と「香り」も堪能できます。食欲そそる目の前でシェフのパフォーマンスをお楽しみください。



ポイント②

【シュワっと新食感ソース】

仕上げは和風の「ボン酢ジュレのエスプーマソース」で。フォワグラの脂っさが和らぎあつさりとお召しあがりいただけます。



ポイント③

【野菜と一緒に】

山芋のクレープとそら豆を添え、「ネン」のコンセプトである野菜の要素も取り入れました。

※ディナー限定、お1人様1皿の提供となります

【マルシェダイニング「ネン」紹介】

2015年7月16日に「おいしい野菜を少しずつ、たくさん」をコンセプトに、バイキングレストランとして全面改装をしてからおかげさまで1周年を迎えます。

夏フェアで新登場したチョップドサラダも、たくさんの種類の野菜を好きなドレッシングで食べることができ、幅広い年代の方々に人気です。



チョップドサラダ

店舗名：ホテル阪神 2階 マルシェダイニング「ネン」

席数：108席

提供：ディナー／3,800円～（120分制）

※大人1名、消費税込、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



オープンキッチン

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神 広報担当／西出^{にしで}隆文^{たかふみ}・新田^{にった}正人^{まさひと}・木下^{きのした}沙織^{さおり}・川崎^{かわさき}彩美^{あやみ}・石戸^{いしど}純子^{じゅんこ}

TEL：(06)6344-1668 FAX：(06)6344-7373

e-mail：ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真データをご用意しております