

報道関係各位
プレスリリース2016年8月2日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-015

約1.2kg*のだし巻き玉子の松茸ご飯イクラちらし、約2kg*^{かたまり}塊肉の酢豚など
規格外の「**でかつ!**」過ぎるグルメ大集合!!
2016年9月1日(木)より グルメバイキング「オリンピア」にて開催

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人: ^{いまい よしお}今井 善夫)では、グルメバイキング「オリンピア」にて2016年9月1日(木)より「**でかつ! 過ぎるグルメ大集合 ~でっかい秋、みいつけた~**」を開催いたします。

オリンピアならではの規格外なサイズのお料理の数々を和・洋・中で展開いたします。また、秋の人気デザート「ビッグ・モンブラン」が、今年はさらにパワーアップし「びっ栗モンブラン」として登場します。

※1度に作る際の総重量であり、1人前の重さではございません。



①【約1.2kgのだし巻き玉子を切り出す!】
大判だし巻き 松茸ご飯のイクラちらし

②【大きなバーナーで豪快に炙る!】
煮込み「ぎゅう牛」焼き

③【約2kgの塊肉で作る!】
ほんま“デッカ”酢豚

ライブ感溢れる店内で提供する、和・洋・中・デザート

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「オリンピア」。リニューアル1周年を迎えたオリンピアの秋は、“でか過ぎる”をテーマに様々な驚きのあるメニューが登場します。

日本料理では、約1.2kgの巨大なだし巻きを目の前で巻きあげ、切り出し、その上に贅沢に松茸ご飯のイクラちらしをのせて(写真①)。西洋料理では、柔らかく煮込んだ大きな牛ブロック肉や野菜を大きな鉄板の上に並べ、巨大バーナーで炙る演出(写真②)も。香ばしい香りが食欲をそそります。

また、中国料理では、約2kgの塊肉で作る“でか過ぎる 酢豚”(写真③)が登場。中まで柔らかく仕上げています。秋の人気デザート「ビッグ・モンブラン」は、今年新たに進化を遂げます。

※写真は、すべてイメージです

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/ ^{ふくだ みほ}福田 美穂・^{ふたまた けいいちろう}二俣 敬一郎

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203 (新)

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】 「でかつ！過ぎるグルメ大集合 ～でっかい秋、みいつけた～」

【期間】 2016年9月1日(木)～11月30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。

※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 【ディナー限定】
松茸と黒毛和牛のくわすき焼き

⑤ 海老のいかだフライ リゾットサンド

⑥ 【匠のフレンチ】
フォワグラのポワレ ゴボウのカプチーノスープ

おすすめメニュー (★印 …「でかつ！」メニュー)

日本料理 ★ 大判だし巻き 松茸ご飯のイクラちらし (写真①)

西洋料理 ★ 煮込み「ぎゅう牛」焼き (写真②)

中国料理 ★ ほんま“デッカ”酢豚 (写真③)

日本料理 * 松茸と黒毛和牛のくわすき焼き (ディナー限定) (写真④)

松茸の天ぶらを黒毛和牛で巻き、大きなくわ型の鍋ですき焼きにする贅沢なひと品。

西洋料理 ★ <タイムサービス> 海老のいかだフライ リゾットサンド (写真⑤)

大きな海老を横に並べて大きな一つの海老フライにし、海老の風味がするリゾットをサンドしました。切り分けて提供いたします。

匠のフレンチ * フォワグラのポワレ ゴボウのカプチーノスープ (写真⑥)

※匠のフレンチ …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

“マルシェ・キッチン”メニュー ～“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」秋 ver. 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のほかに、多彩なディップソースも楽しめます。

※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。

サラダ ★ <目の前で仕上げる！> ジャンボマッシュルームの洋風サラダ寿司

パフォーマンス・デザート

★ びっ栗モンブラン (写真⑦、⑧)

オリンピック秋の人気デザート「ビッグ・モンブラン」が進化して「びっ栗モンブラン」に！演出は必見です。
その名の通り、びっくりするくらい栗がたっぷりトッピングされています。



⑦ その大きさは一目瞭然！今年はこのモンブランに何かが起きる？！



⑧ 丁寧にひと皿ずつ仕上げます。
渋皮の栗と甘露煮の2種類の栗がゴロゴロ。

その他のメニュー 一例

西洋料理

* ビーフステーキ

★ ジャンボソーセージのスマーク **松茸**風味のパンと共に

約45cmのソーセージを1本丸々ホットドッグに！

* キヌアとイカのパクチー風味

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！ルイボスティー入りの衣で揚げた 天ぷら

※時期により食材が変わります

★ <タイムサービス> **松茸**の雑炊 大きな土瓶で茶漬け仕立て

中国料理

* <切り出しライブ！> 北京ダック (ディナー限定) (写真⑨)

★ 大鍋焼き餃子

大きな鉄鍋で約50人前の餃子を一度に焼きあげ、提供します。

★ 大壺 美味ぶっ跳びスープ (佛跳牆^{ぶつちょうしょう})

クコの実、高麗人参、山薬、生姜、鶏など8品の具材で作る
薬膳スープ。高さ約60cm大きな壺に入れて提供いたします。

★ 山水に見立てた中華ちまき ふかひれ卵白餡掛け

デザート

★ <ライブデザート> パンケーキタワー (写真⑩)

* 月替わりケーキ …… 9月：洋梨のタルト

10月：ハロウィンかぼちゃケーキ、11月：ショコラフランボワーズ



⑨ 北京ダック



⑩ パンケーキタワー

■ お得プラン情報

① 『ゴールドプラン』

【内 容】 65歳以上の方対象

【料 金】 ランチ 通常大人1名様 3,700円 ⇒ 3,000円

ディナー 通常大人1名様 4,700円 ⇒ 4,000円

※消費税込 ※年齢条件満たしていてもこのプランで予約された場合に限る ※他優待との併用不可

② 『いい夫婦の日プラン』

【日 時】 11月17日(木)～11月23日(水・祝) ディナータイムのみ

【料 金】 大人2名様ペアで、通常9,400円 ⇒ 7,500円

アルコール飲み放題付は、ペアで、通常12,400円 ⇒ 10,000円

※消費税込 ※前日までに要予約 ※他優待との併用不可

他にもお得なプランが多数ございます。

《ハロウィンイベントも開催！》 期間：10月1日(土)～31日(月)

楽しいフォトブースやかぼちゃを使ったスイーツが登場。またラスト3日間(10月29～31日)は大道芸人によるバルーンアートをお子様にプレゼント！

【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μπシア』で検索 (<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める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

以上