

報道関係各位
プレスリリース2016年11月2日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-031

【豪快】鮪1尾のまるごと寿司や、蟹を使った創作寿司など 冬の食べ放題は「**壽司！鮪！SUSHI！**」

2016年12月1日(木)より グルメバイキング「オリンピア」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)では、グルメバイキング「オリンピア」にて2016年12月1日(木)より、冬のグルメフェア「**壽司！鮪！SUSHI！**」フェアを開催いたします。

鮪1尾を使った豪快な寿司を筆頭に、シェフたちのアイデアが光る創作寿司を和・洋・中で展開いたします。



① 豪快！鮪の盛寿司 姿造り



② 蟹のグラタンSUSHI いくらと雲丹のソース

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「オリンピア」。リニューアル1周年を迎えたオリンピアの冬は、「寿司づくし」！日本料理だけでなく、西洋料理や中国料理にもシェフが創意工夫を凝らした「寿司」が登場します。

日本料理では、鮪を1尾まるごと使用した鮪の盛り寿司(写真①)のほか、ディナー限定で大きな赤海老がお皿からはみだした「ねじめ黄金カンパチと海老のはみだし寿司」などが登場。

中国料理では、ふかひれを使った温かい蒸し寿司や、チャーシューで巻いた寿司に青椒牛肉絲チンジャオニューロースーをたっぷりかけた変わり寿司が登場。西洋料理では、蟹の身が入った「蟹のグラタンSUSHI いくらと雲丹のソース」(写真②)やランチ限定「トリュフ入りオムレツSUSHI」、ディナー限定「ローストビーフSUSHI」などが楽しめます。

また、人気シリーズ「匠のフレンチ」では、七面鳥(12月)、鴨肉(1月)、牛ほほ肉(2月)が、月替わりで登場。デザートでは、冬にぴったりのあたたかいチーズスイーツや、手巻き寿司そっくりなスイーツも登場します。

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/福田 美德・筒井 愛美・二俣 敬一郎

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203

メールアドレス m-tsutsui@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】 「^{すし すし すし}壽司! 鮪! SUSHI!!」フェア
- 【期間】 2016年12月1日(木)～2017年2月28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。
 ※12月23日(金・祝)～31日(土)は土日祝と同じ営業時間・料金になります。
 ※1月1日(日・祝)～3日(火)はお正月プランのみでございます。
- 【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。



③ ねじめ黄金カンパチと海老のはみだし寿司 (ディナー限定)



④ ふかひれ蒸し寿司 海老天・イカ天添え



⑤ ローストビーフSUSHI (ディナー限定)

おすすめメニュー

日本料理

- * 豪快! ^{マグロ}鮪の盛寿司 姿造り (写真①、⑥)
- * ねじめ黄金カンパチと海老のはみだし寿司 (ディナー限定) (写真③)

西洋料理

- * 蟹のグラタンSUSHI いくらと^{ウニ}雲丹のソース (写真②)
- * テリーヌSUSHI
- * ローストビーフSUSHI (ディナー限定) (写真⑤)
- * 飲むSUSHI～野菜と^{マグロ}鮪の寿司スープ～



⑥ 豪快! 鮪の盛寿司 姿造り (1人前)

中国料理

- * ふかひれ蒸し寿司 海老天・イカ天添え (写真④)
- * チャーシュー巻き寿司 ^{チンジャオニューロース}青 椒 牛 肉 絲 の せ

匠のフレンチ

- 【12月】海老を詰めた七面鳥のヴァプール トリュフソースで
- 【1月】鴨胸肉のポワレ ベリー添え トリュフの香り
- 【2月】牛ほほ肉の赤ワイン煮 ポテトのトリュフ風味クリーム添え (写真⑦)



⑦ 匠のフレンチ (2月)

“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」冬 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で、自分だけのオリジナルサラダを楽しめます。

※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。

《鹿児島県 南大隅町とのコラボレーション》

九州最南端の地・鹿児島県 南大隅町産の「ねじめ黄金カンパチ」

「スナップエンドウ」、「さつまいも」を使ったメニューを展開します。

使用メニュー：ねじめ黄金カンパチと海老のはみだし寿司 (ディナー限定)

レイボスティ어의衣で揚げた天ぷら、さつまいもとチーズのくるみ風味



パフォーマンス・デザート

まったりあったかチーズケーキ (写真⑧)

この冬はチーズスイーツで決まり！冷たいレアチーズの上に、とろとろのフォンデュ状にしたあたたかい

チーズをかけてまったりとした味わいに。中に入れたグラハムクラッカーとグラノーラが食感のアクセント。



⑧ 温と冷のチーズの組み合わせでまったり濃厚



⑨ 電車が走るジオラマの中に、かわいいお菓子の家が♪

※お菓子の家は食べられません

その他のメニュー 一例

西洋料理

- * <目の前で焼きあげる！>ビーフステーキ
- * さつまいもとチーズのくるみ風味

日本料理

- * <目の前で好きなネタをご提供！>にぎり寿司
- * <目の前で揚げる！>レイボスティ어入りの衣で揚げた天ぷら
- * あんこうの唐揚げ

中国料理

- * <切り出しライブ！> 北京ダック (写真⑩)
- * 蟹肉と豆腐の煮込み

デザート

- * <ライブ・デザート> 手巻きあへんこ (写真⑪)
- 海苔を使って手巻き寿司に見立てたスイーツ！？
- * 月替わりケーキ …… 12月：ブッシュ・ド・ノエル
- 1月：リンゴのムース
- 2月：ホワイトチョコムース



⑩ 北京ダック



⑪ 手巻きあへんこ

■プラン情報

『お正月プラン』

【期 間】 2017年1月1日（日・祝）～3日（火）

【料 金】 大人 : 5,800円（15：30～は5,500円）

未成年（中学生～19歳） : 5,200円（15：30～は4,900円）

シルバー（65歳以上） : 5,500円（全時間帯）

お子様（4歳～小学生） : 2,600円（15：30～は2,400円）

※いずれも消費税込 ※大人・シルバーの方はアルコール飲み放題付 ※他優待との併用不可

※期間中お子様限定の抽選会あり ※全て夜メニューです

『忘年会・新年会プラン』

【日 時】 2016年12月1日（木）～2017年1月31日（火） 平日ディナータイムのみ

17：30以降のご希望の時間にご予約承ります。個室利用料無料。2時間利用可（～21：10）。

【料 金】 大人1名様 通常4,700円 ⇒ 4,200円（アルコール飲み放題は、プラス1,500円）

※消費税込 ※前日までに要予約 ※大人6名様以上のご利用に限ります ※他優待との併用不可 ※お正月期間は除外

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 (<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えます。

「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