

報道機関各位
プレスリリース

2016年11月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

冷製カクテルやあったか根菜ポトフ、ディナーにはアワビも登場！

“かぶ”がテーマ「旬野菜バイキング」&「メイン料理」

ホテル阪神 2階マルシェダイニング「ネン」にて冬フェア開催 2016年12月1日(木)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5-6-16 総支配人：宮川^{みやがわ} 敏^{さとし}）では、12月1日（木）から2月28日（火）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて冬に旬を迎える「かぶ」をテーマに冬のフェアを開催します。

かぶを様々な表現方法でお楽しみいただけるよう工夫を凝らした料理が並ぶ他、新メニューの冷製カクテルや根菜がたっぷりとれるスープなど、からだにやさしいバイキングを目指します。



1、ネン自慢の“テーブルオーダー”のメイン料理でも味わえる「かぶ」料理

出来たてが味わえるメイン料理にも、魚介とかぶのポトフなど、テーマのかぶを取り入れました。その他、ビーフグリル バーベキューソースなど、人気のお肉メニューもお楽しみいただけます。

2、忘新年会にもオススメ！ディナーにはアワビや蟹、仔牛なども登場！

ディナータイムには鉄板コーナーにて焼きたてのアワビを提供。メイン料理では仔牛のエマンセやかぶのソースを使ったサワラのムニエル、バイキング料理では蟹入りの茶碗蒸し、チキンもも肉とかぶのコンフィなど、バラエティ豊かなメニューが並びます。

3、新メニューの「かぶ」を取り入れた冷製カクテル

“おいしい野菜を少しずつ、たくさん”のコンセプトをそのままに、一口サイズのカクテル料理を集めました。サーモンムース かぶピューレ添え、ポークリエット かぶグリル添えなど、全6種をご用意。

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／西出隆文^{にしでたかふみ}・新田正人^{にったまさと}・木下沙織^{きのしたさおり}・川崎彩美^{かわさきあやみ}・石戸純子^{いしどじゅんこ}

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail : ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com

↓その他メニュー詳細は2枚目をご覧ください↓

その他バイキングメニュー紹介



4、鉄板で仕上げる蒸しアワビと水タコのサラダ仕立て

今夏登場した鉄板コーナーには、シーフードが初お目見え！アワビと水タコを目の前で焼き上げ、出来たてを提供。

ネンらしくかぶなどの野菜を添え、さらに大葉紫蘇風味のソースで仕上げるので、油っこくなくさっぱりとお召し上がりいただけます。
(ディナー限定・お1人様1回交換制)

5、素材がごろごろ【スープ&カレー】に、かぶの食べ比べ【サラダバー】

スープ&カレーコーナーでは、蓮根・牛蒡・人参・大根・かぶなどの旬の冬野菜を中心とした具材と、スープ、カレーを別々にご用意。スープと合わせる他、サラダやパスタに混ぜるなど、自分好みの食べ方でどうぞ。

またサラダコーナーには、数種のかぶが並び、生のかぶのうまみを存分に味わうことができます。その他、人参や大根などの根菜や、葉野菜もあり、さまざまな食感をお楽しみいただけます。



6、あったかバイキング料理にも新メニューが続々

温製アミューズはココットにそれぞれ盛り、見た目にはもちろん取りやすさにもこだわりました。蟹・鶏肉・ユリネ・椎茸・銀杏・柚子入り茶碗蒸しや牛時雨煮井など、和洋さまざまな種類展開でご用意しました。

その他、パスタ&ピザコーナーには新しくプロヴァンス風タルトレットや、女性に人気のキッシュが加わり、おなかもこころも満足な内容へパワーアップしました。

7、ホッと身体あたたまるジンジャーデザート

デザートは寒い冬にぴったりの生姜をテーマに、ジンジャーダイヤモンドパイ（生姜風味のアーモンドクリームパイ）や生姜風味のガトーショコラなど、身体あたたまるメニューの数々をご用意しました。

人気のクレープコーナーはパンケーキへと進化。目の前で焼くミニサイズのパンケーキは、かぶ入りやトマト味など個性派揃い。お好みでシロップなどをトッピングしてお召し上がりいただけます。



※写真はいずれもイメージです

【店舗紹介 マルシェダイニング「ネン」】

- ◆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た当店。野菜は産地や鮮度にこだわり、いつでも旬の野菜がサラダやスープ前菜やメインの添え物などで、たっぷり食べられるよう工夫しています。
- ◆他には見られない「ネン」ならではの特長のひとつが、店の中央に配置した270°のオープンキッチンです。数種の中からお選びいただくメイン料理は、ご注文いただいてからここで調理し、出来たてをテーブルまでお持ちします。

<席数>108席

<料金・時間>ランチ/2,500円～(11:30～14:30LO、90分制)

ディナー/3,800円～(17:00～21:00LO、120分制)

※大人1名、消費税込、いずれもソフトドリンク飲み放題付

<ご予約>TEL 06-6344-8011(直通)

◆詳細はHPをご覧ください。→<http://www.hankyu-hotel.com/hotelhanshin/nen/index.html>



こだわりの旬野菜



270°のオープンキッチン