



報道機関各位
プレスリリース

2016年11月16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

平年並みか低い見込みの気温の今冬※へ向け

冬に嬉しい“あったかビュッフェメニュー”が多彩に新登場

ホテル阪急インターナショナル ビュッフェレストラン「ナイト&デイ」 12月1日(木)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：えやま やすひろ 江山 恭弘)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12月1日(木)から2017年2月28日(火)まで冬の新フェアを開催いたします。

“フルコースを仕立てるように楽しむビュッフェ”のコンセプトはそのままに、これからの季節へ向け、煮込み料理やスープ料理など身も心も温まるメニューにフォーカスした新作メニューをご用意。蟹爪、真鯛、蕪など冬の食材を取り入れた多彩なお料理も登場いたします。



ポイント1. 身も心も温まるメニューが多彩に

シェフが目の前で仕上げる深紅色のスープ「ボルシチ」、「シロサバフグと海老、烏賊のアヒージョ」「鱈と雲子、ポテトのサフランスープ煮」「ビーフシチュー(夜のみ・写真②)」「冬野菜のタジン鍋」など、心温まる料理が揃います(写真①)。



ポイント2. 冬の食材をシェフの技でアレンジ

フレンチの一皿料理「蟹爪、真鯛、小海老のノルマンディー風(写真③)」や、「蕪と白菜・ベーコンのクリームパスタ」「小松菜と大麦、ベーコンのスープ」など、季節の食材を取り入れたお料理もご用意。ミネストローネを掛けて味わう「ビーフと枝豆、コーンのピラフ スープ仕立て」も冬に嬉しいメニューの一つです。



ポイント3. 歳時に応じたデザートビュッフェ

デザートコーナーは、季節に合わせてテーマを設定。1月11日(水)からは、「プリンセスのディナーパーティ」をモチーフに、苺を多彩にアレンジしたスイーツをご用意いたします(写真④)。



※出典：10月25日大阪管区気象台発表「向こう3か月の天候の見通し」

↓↓詳細は、次頁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：馬渕 絵梨・今屋 優子・向 真有香
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-5715
e-mail: e-mabuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

メニューのご紹介

劇場型ライブキッチンでシェフが美しく盛り付ける一皿料理やビュッフェコーナーに並ぶ色とりどりのお料理を組み合わせる“自分だけのフルコース”を仕立てるようにお楽しみいただけます。

●ライブキッチンにて提供のメインディッシュ

- ・サーロインステーキ トリュフソース
フォワグラクリームのおレキエツテ添え(写真⑤)
ステーキの旨みを引き出すフォンドヴォーベースのトリュフ入りソース。
フォワグラ入りソースを絡めたショートパスタを添えて
- ・蟹爪、真鯛、小海老のノルマンディー風 フルーロン添え
3つの魚介に、白ワイン・ベルモット酒をきかせたクリームソースと
アメリカヌソースをかけて。濃厚かつ上品な味わい。
- ・ボルシチ
牛肉、豚肉、ピーツなど多彩な具材を、口の中でほどけるほど柔らかく
仕上げた煮込み料理。
- ・マリネチキンのソテー シャリアピンソース
五穀米のピラフを添えて(夜のみ)
中まで味を染み込ませたチキンを、風味豊かなシャリアピンソース、
食感の楽しい五穀米のピラフとともにどうぞ。

●滋味あふれる煮込み料理・スープ料理

- ・ビーフシチュー バゲットを添えて(夜のみ)
たっぷりの赤ワインと香味野菜で牛バラ肉をじっくりと煮込みました。
- ・シロサバフグと海老、烏賊のアヒージョ レモン風味
3種の魚介のアヒージョは、レモンを加えて爽やかな味わいに。
- ・鱈と雲子、ポテトのサフランスープ煮
鱈、雲子の持ち味と旨みのあるスープの味わい深い一品。
- ・チキン・カチャトーラ(写真⑦) など

●夜だけのおもてなし

- ・ローストビーフ 粒マスタード入りマディラソース
(夜のみ・1人1皿・写真⑥)
絶妙な熱加減で、肉の旨み・柔らかさを引き出したローストビーフで
とっておきのディナータイムを彩ります。
- ・カリフラワとピーツのムース(夜のみ・1人1皿)
美食の幕開けを予感させる、食前のお愉しみ。
- ・ハーゲンダッツ アイスクリーム(夜のみ)

●“フルコース仕立て”を演出する多彩なお料理

- ・鴨胸肉の黒胡椒風味 ナッツと林檎のクープ
蛸のマリネ 柚子胡椒風味のヴィネグレットソース
など前菜各種(写真⑧)
- ・白身魚のパネ ハーブとマスタード風味
- ・ポークのソテー ピッツァヨーラ仕立て バジルの香り
- ・チョップドサラダ ・ドックロングサンド(昼のみ) など

●クリスマススイーツビュッフェ ※12月25日(日)まで

- ・フランボワーズのクレームブリュレ
- ・ブッシュ・ド・ノエル(写真⑨)
- ・ブラウニーのクリスマスツリー(写真⑩)
- ・フレッシュ洋梨のタルト など

●プリンセスのティーパーティ ※1月11日(水)から

- ・ピーチコブラー
コンポートした白桃の上にシナモン味のクランブルを重ねた
ホットデザート。
- ・チョコロール 苺クリームとともに(写真⑪)
- ・苺ムースのロリポップ(写真⑫)
- ・カシスアモンド など



店舗の詳細・料金



壁一面に大きな窓が広がる開放感溢れる店内



夜は窓の外のガーデンにイルミネーションが灯ります



同僚やママ友とのランチから、職場の仲間との集まり、デートまで多彩なシーンに

【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
土日祝日	第1部 午前 11:00～／第2部 午後 1:00～	大人 4,000円・子ども 2,100円
	第3部 午後 3:00～	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。土日祝日は90分制

《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
土曜日	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
日曜祝日	午後 5:00～午後 9:00	大人 5,000円・子ども 2,900円

※平日と日曜祝日は営業時間内であれば時間制限なし

最大3時間30分(日曜祝日は最大4時間)利用可。土曜日は2部制営業(100分制)

※12月23日(金・祝)～25日(日)、1月8日(日)は2部制営業(100分制)。

第1部午後5:00～／第2部午後7:15～

※1月1日(日・祝)～3日(火)は新春営業期間のため、上記と時間・料金が異なります。

《飲み放題プラン》

ビュッフェ料金にプラス 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名様あたり・消費税込。