

メインメニュー一例

- ①魚介のビスク (昼のみ)
- ②桜海老とルッコラ
新緑のクレープ (昼のみ)
- ③キャベツで包んだ
牛肉の煮込み (夜のみ)



①



②



③

バイキングメニュー一例



◆鉄板で仕上げる「蒸しアワビと海老のソテー」

アツアツの鉄板メニューには、人気のシーフードを。蒸したアワビをソテーして、柔らかく食べやすい食感に仕上げています。

貝の旨みを引き出した濃厚な「ジュ・ソース」でお召し上がりください。
(ディナー限定・お1人様1回交換制)

◆【スープ&カレー】

スープコーナーに「パクチーオイルを浮かべた豆腐と豚肉のスープ」が新登場。オイルなので、パクチーが苦手な方でも食べやすく風味豊かなやさしい味わい。

パクチー好きな方はもちろん、お好みでパクチーをお好きなだけ加えてお楽しみいただけます。



◆冷製カクテルもみどりを取り入れて

冷製カクテルにも春のみどりを取り入れ、味はもちろん、彩りにもこだわり、写真に収めたくくなるようなメニュー作りを心がけています。

「湯葉とふきのヴェリーヌ」は、小さなグラスに盛り付けた湯葉を、スプーンを使ってふきといっしょに食べる一品です。

【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～(11:30～14:30L.O.、90分制)

ディナー/3,800円～(17:00～21:00L.O.、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

※写真はいずれもイメージです