

報道関係各位
プレスリリース2017年2月6日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-042

春のお出かけは、バイキングで“お花見”気分!?

鮑のステーキ、鯛しゃぶ、赤海老など

「ホテル de お花見 いちご摘み」

2017年3月1日(水)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: 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
2017年3月1日(水)より、春のグルメフェア「ホテル de お花見 いちご摘み」を開催いたします。



春のグルメフェア・2つのポイント

ポイント①: “お花見” をコンセプトに、和・洋・中のご馳走が楽しめる!

菜の花ソースでいただく「鮑のステーキ」(写真①)や、目の前でご用意する「鯛の出汁しゃぶ」(写真②)綿あめで春霞に見立てた「赤海老とイカの花盛り」など、旬の食材のほか色や形などで“春爛漫”をイメージ。店内には、桜やチューリップなどの造花で彩り、お花見気分をさらに盛り上げます。

ポイント②: “いちご” スイーツが、パフォーマンス・デザートを筆頭に登場!

大人気!パフォーマンス・デザートでは「いちごのお城(ストロベリーキャッスル)」を使った演出を。その他、目の前で仕上げる「苺のモンブラン風」などにもご注目ください。

※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 / つづい まなみ筒井 愛美・ふたまた けいいちろう二俣 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】 「ホテル de お花見 いちご摘み」
- 【期間】 2017年3月1日(水) ～ 2017年5月31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 |



③ 鮭とびんちょう鮪のあつたか寿司
大豆の香り
(ディナー限定)

※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 しらすと桜海老の春海(しゅんかい)茶碗蒸し



⑤ “プランター”に見立てた
ローストビーフと生ハム



⑥ 赤海老とイカの花盛り 春霞に似せて

おすすめメニュー

日本料理

- * 鯛の出汁しゃぶ 雲丹の風味で (写真②)
- * しらすと桜海老の春海茶碗蒸し (写真④)
- * 鮭とびんちょう鮪のあつたか寿司 大豆の香り
(ディナー限定) (写真③、⑦)
花びらのように盛り付けた鮭とびんちょう鮪を、寿司飯のうえに取り分けます。仕上げに泡豆乳をのせてやさしい味わいに。



⑦ 鮭とびんちょう鮪のあつたか寿司
大豆の香り (1人前)

西洋料理

- * 鮪のステーキ 春色菜の花ソース (写真①)
- * “プランター”に見立てた ローストビーフと生ハム (写真⑤)
まるでプランター!?!のような見た目のホットサンドウィッチ。

中国料理

- * 赤海老とイカの花盛り 春霞に似せて (写真⑥)
- * 舌担焼きそば 紅花餡掛け
柔らかく蒸しあげた牛タンをのせた、担々餡掛けやきそばです。



⑧ 匠のフレンチ・第3弾

匠のフレンチ

フレンチレストランのコース料理のようなひと皿をバイキングで。

【第1弾】カリフラワーと小海老のカプチーノ風 バジルの香り

【第2弾】カリフラワーのクリームスープ 赤海老添え

【第3弾】冷製カリフラワーのクリームスープとコンソメゼリーの二重奏
オマール海老添え (写真⑧)

“マルシェ・キッチン”メニュー

マルシェ (=市場) のように色鮮やかな野菜や果物が並ぶ、“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」春 ver. をご用意。さらに、目の前で仕上げる「出来たて！ポテトサラダ」も。セルクルにかたどったポテトサラダのうえに切りたて野菜を飾り付けます。



パフォーマンス・デザート

ストロベリーキャッスル ～苺の兵隊ケーキ～ (写真⑨、⑩)

フリーズドライ苺入りの生クリームを包んだロールケーキに、苺をトッピング。苺のチョコソースと一緒にどうぞ。

シャッターチャンスをお見逃しなく！



⑨ かわいい「苺の兵隊ケーキ」が、みんなをお出迎え



⑩ ジオラマの次は、“いちごのお城”が登場！？

※このお城は食べられません。

その他のメニュー 一例

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！>ルイボスティ入りので揚げた天ぷら (写真⑪)
- * <タイム・サービス>の鯛雑炊
- * 魚介干しの七輪焼き (ディナー限定)



⑪ 目の前で揚げる！天ぷら

西洋料理

- * <目の前で焼きあげる！>ビーフステーキ
- * ミニオムライス 小海老入りソース (ランチ限定)
- * ポークとソーセージのパイ包み焼き (ディナー限定)
- * 蕪と桜海老のミモザ風 * キヌアとタコのライスサラダ



⑫ 北京ダック (ディナー限定)

中国料理

- * <切り出しライブ！>北京ダック (ディナー限定) (写真⑫)
- * <タイム・サービス> 小龍包のスープ仕立て
- * グリーン麻婆豆腐
- * 豚肉とニンニクの芽炒め

デザート

- * <目の前で仕上げる> 苺のモンブラン風 (写真⑬)
苺ジャム入りの生地の上に、苺のクリームを絞ります。
- * <いちごデザート>
苺ティラミス、いちごのムース、ショートケーキ など



⑬ 苺のモンブラン風

■プラン・イベント情報

① 個室グループプラン (大人6名様～) ※1日5組限定 **ディナー**

日 時：月曜日～金曜日のディナータイム限定 (祝日除外)。

17：30以降のお好きな時間に、ご予約承ります。

内 容：①通常100分制⇒120分ご利用可能 (最終21：10まで) ②個室料金 無料

③食べ放題…4,700円 ⇒ 4,200円/フリードリンク付…6,200円 ⇒ 5,700円

※消費税込 ※前日までに要予約

② 母の日ウィーク **ランチ・ディナー**

期 間：5月8日 (月)～5月14日 (日)

内 容：大人4名様以上で、お母様1名様無料。

さらに、13日 (土)、14日 (日) は「カーネーション1本」をプレゼント

③ <お子様限定> 春のスタンプラリー **ランチ・ディナー**

期 間：4月29日 (土・祝)～5月7日 (日)

内 容：オリンピアのおすすめメニューを食べて、スタンプを集めよう！

全て集めたら 次回、夏フェアへの「ご招待券」をプレゼント

【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。

【大好評のライブキッチン・スタイル】



開業当時のビュッフェ台



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