



報道機関各位
プレスリリース

2017年4月26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

**【夏の新フェア開幕】パワーチャージにぴったりの肉料理を食べ放題で
さらに和×洋の融合するお洒落フレンチも登場**
2017年6月1日(木)から ホテル阪急インターナショナル「ナイト&デイ」

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：菅野 伸一)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、2017年6月1日(木)から8月31日(木)まで「SUMMER FAIR」
を開催いたします。

この夏はパワーチャージにぴったりの“お肉料理”と、和と洋が融合した“ジャパネスクスタイル”のフ
ランス料理が食べ放題でお目見え。デザートコーナーにはマンゴーなど夏のフルーツをアレンジしたスイーツ
15種類以上が揃います。食べ放題の楽しさも、シェフこだわりの美食も満喫できる充実のラインアップです。



ポイント1. 夏のパワーチャージに食べたいお肉メニューが多彩に登場 …写真①

- ・トリュフのソースで味わう「サーロインステーキ」は出来たての一皿料理をご用意。
「ポーク肩ロース肉のヴァブール」「スモーク鴨とモッツァレラチーズのパンツァネッラ」「鶏胸肉
のサオール」など、様々な種類・調理法で味わうお肉メニューが食べ放題です。
- ・ディナー限定で「ローストビーフ (1名様1皿)」「ビーフシチュー」も登場いたします。

ポイント2. 和の食材を取り入れたフランス料理で新しい美食のご提案 …写真②

- ・ライブキッチンでは、夏の風物詩“鱧”にフランボワーズを合わせた「鱧と夏野菜のアンサンブル」、
山葵・柚子をアクセントにした「豚バラ肉のロースト 山葵ソース」を一皿ずつシェフが仕上げ
て提供いたします。
- ・ほかにも「稚鮎とレッドオニオンのカルピオーネ 蓼風味のオリーブソース」「鶏手羽元のフリカッセ
ヴィネガー風味 木の芽の香り」をご用意。

ポイント3. マンゴーなど夏のフルーツを用いたトロピカルスイーツ …写真③

- ・パティシエのスイーツキッチンでは、ブロンドチョコを使った「マンゴーブリュレ」とお菓子の指輪
をあしらった「ジュビリーリング」の2品を目の前で仕上げ提供いたします。
- ・「ジンジャーマンゴー」「ココパンプル」「タルトオレンジ」「ピーチムースのロリポップ」
「フルーツとブルーハワイゼリーのパンチボウル」など涼やかな見た目のデザートも食べ放題。

↓↓次頁の参考資料では、おすすめの味わい方をご紹介します。ぜひご参照ください↓↓

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：馬淵 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

<参考資料>

ビュッフェの特徴

- ・ “劇場型ライブキッチン” で一皿ずつ提供するメインディッシュに料理コーナーに並ぶ多彩なメニューを組み合わせる“フルコース”を仕立てるようにお楽しみいただけます。
- ・ 出来たてのメインディッシュが何皿でも食べ放題です。
- ・ ランチは約 45 種類、ディナーは約 50 種類のお料理が揃います。



組み合わせ一例

■とにかくお肉！ ガツリ満喫する“お肉三昧”コース例

オードブル	肉料理①	肉料理②	肉料理③	デザート
				
スモーク鴨とモッツアレラチーズのパンツァネッラ など	鶏手羽元のフリカッセ 木の芽の香り	ポーク肩ロース肉のヴァブール トンナートソース	サーロインステーキ トリュフソース	タルトオランジェ フルーツのパンチボウル など

■和と洋が融合。自由^{かつたつ}闊達に紡ぎ出す“ジャパネスクスタイル”コース例

オードブル	サラダ・スープ	魚料理	肉料理	デザート
				
稚鮎とレッドオニオンのカルビオーネ 蓼風味のオリーフソース	チョップドサラダ 和風ドレッシング	鱧と夏野菜のアンサンブル フランボワーズとバジルの二色ソース	豚バラ肉のロースト 柚子風味の小芋添え	ジンジャーマンゴー

■デートや記念日に。上品に味わうディナーコース例

オードブル	サラダ・スープ	魚料理	肉料理	デザート
				
トウモロコシのムースとコンソメジュレ (1名様に1皿・夜のみ)	桃の冷製スープ “クレーム・ド・パーシュ”	オマール海老と国産鶏肉のメリメロ トリュフのヴァネグレットソース (夜のみ)	ローストビーフ粒マスタード入り マディラソース (1名様に1皿・夜のみ)	ハーゲンダッツアイスクリーム (夜のみ)

店舗データ

【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 11:00~14:30 [時間無制限] 大人 3,500円・子ども 2,000円
 土日祝日 第1部 11:00~ [120分制] / 第2部 13:30~ [180分制]
 大人 4,000円・子ども 2,100円

《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 17:30~21:00 [時間無制限] 大人 4,500円・子ども 2,700円
 土曜日 第1部 17:00~ [100分制] / 第2部 19:15~ [100分制]
 大人 5,000円・子ども 2,900円
 日曜祝日 17:00~21:00 [時間無制限] 大人 5,000円・子ども 2,900円

※8月11日(金・祝)~15日(火)は、ランチ・ディナーとも土日祝日の時間・料金で営業いたします。

【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1名様あたり・消費税込。