

報道関係各位
プレスリリース2017年4月27日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-17-005

この夏のオリンピックは、なんだか“ヤバい！”
「ヤバいぞ！グルメ祭(フェスティバル)」開催
 “炎の大判”ステーキや、液体窒素の“冷たい天ぷら”!? など
 食べ応え、SNS 映え、満点グルメが勢揃い
 2017年6月1日(木)より グルメバイキング「オリンピック」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：今井 善夫^{いまい よしお})では、グルメバイキング「オリンピック」にて
 2017年6月1日(木)より、夏のグルメフェア「**ヤバいぞ！グルメ祭(フェスティバル)**」を開催いたします。



※写真は、すべてイメージです

夏のグルメフェア・ポイント

■キーワードは“ヤバい！”夏のイメージと、エンタメ感の融合。

ビュッフェレストランの新たな楽しみ方を提案し続ける、グルメバイキング「オリンピック」。今フェアでは夏のイメージ(豪快、アクティブ、インパクト)と、食のテーマパーク(エンタメ感)の融合を意識し、“ヤバい！”をキーワードに展開いたします。和洋中デザート、約80種類を揃える当店の魅力を多方向からお客様に伝えるべく見て、食べて、香って、聞いて、様々な“ヤバい！”を感じていただきます。巨大なステーキを目の前で炙る演出や液体窒素を使った冷たい天ぷらなど、夏休みを迎えるご家族に向け、子どもから大人まで楽しめるグルメフェアです。

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 / 筒井 愛美^{つづい まなみ}・二俣 敬一郎^{ふたまた けいいちろう}

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】	<u>「ヤバいぞ！グルメ祭 (フェスティバル)」</u>		
【期 間】	2017年6月1日(木) ～ 2017年8月31日(木)		
【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～ 平日 13:30～、土日祝 15:30～	3,700円 / お子様 1,950円 3,200円 / お子様 1,400円
	ディナー	全日 17:30～、19:30～	4,700円 / お子様 2,550円

※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。(フリードリンクプランもあり。)

この夏、“ヤバい！”おすすめメニュー

*** 西洋料理**



■【**炎**がヤバい！】炎の大判ステーキ ローストビーフ添え

大きく切り出したステーキを目の前で炙り出し！ステーキの上には、ローストビーフと網目状のポテトをのせて。

ボリューム大満足のひと皿です。



約 30×45 cmのステーキを
目の前で炙って&切り出し！

■【ヤバい、**大きさ**！】飯バーグ・ドリーム

おっきなハンバーグの中には、ご飯がチラリ。
みんなが大好きな組み合わせを
ひとつにしました。

総重量 約 4 kg !

デミグラスソースとチーズ
ソースをかけて。



*** 日本料理**



■【**冷たさ**がヤバい！】海老と大葉の冷製天ぷら仕立て

天かすをまと纏わせた赤海老を液体窒素に投入！まるで本当に揚げているかのような、音や煙が目の前に広がります。外はひんやり、新感覚な口当たりをお楽しみください。



約-196度で仕上げ！梅肉を混ぜた和風タルタルソースとどうぞ。



■【ヤバイ、**楽しさ**！】ころころ・^{うなたま}鰻玉

甘辛いたれを混ぜたご飯に卵を絡ませて、ころころ焼きあげ。
鰻をのせ、玉ねぎ、牛蒡の餡掛けでどうぞ。



勝手に丸まる!?

電動たこ焼き器を使って仕上げます。

* 中国料理

■【**大きさ**がヤバイ!】とろとろ豚角煮 ふかひれ入り餡掛け

とろとろに煮込んだ豚角煮は、サクサクおこげ、柔らかく煮込んだ
冬瓜と一緒に。贅沢にふかひれ入りの
餡をかけて。

約 50 人分 の 豚角煮！

目の前で 1 人様ずつご用意します。



■【ヤバイ、**美味しさ**！】^イ鱧の唐揚げ クミンの香り

なかなか食べる機会の少ない、「エイ」を唐揚げに！

淡泊な味わいで、軟骨ごと食べられるエイは
クミンをまぶしてスパイシーに。



淡泊な味わいが美味！

スパイシーな中国料理と相性◎



* デザート

■パフォーマンスデザート

【**見た目**がヤバイ!】マロウブルーのミクソロジー(実験)パフェ

フルーツ入りゼリーの上に、色が変わる不思議な紅茶「マロウブルー」の
シャーベットをのせたさっぱりとした夏のデザート。色の変化と液体窒素で
作るシャーベット等、まるで化学実験のよう…!?

紫からピンクに！

色が変わる“紅茶”のデザート！



和・洋・中・デザート、人気&定番メニューもズバリ!

西洋料理

- ・【ボリュームがヤバイ!】カツ×カレー トースト
- ・<匠のフレンチ>サーモンマリネのグレープフルーツ風味 (写真①)
- ・『マルシェ・キッチン』<目の前で仕上げる>トマトのかき氷パスタ
- ・『マルシェ・キッチン』カゴメ×大阪府中央卸売市場×オリンピア
コラボレーション・スムージー 夏 ver.



日本料理

- ・【演出がヤバイ!】鱧^{はも}の湯引き&鯛の炙り(ディナー限定)
- ・<目の前で好きなネタをご提供!>にぎり寿司 (写真②)
- ・<目の前で揚げる!>ルイボスティアー入りの衣で揚げた天ぷら
- ・<タイムサービス>冷や汁 (冷製茶漬)



中国料理

- ・<切り出しLIVE!>北京ダック (ディナー限定) (写真③)
- ・<タイムサービス> 汁なし担々麺
- ・海老のチリソース ・玉子と枝豆の炒め



デザート

- ・<目の前で仕上げる>焼きマシュマロブリュレ
- ・<出来たて!>ポップコーン ・スイカのフルーツカクテル (写真④)



■プラン・イベント情報

① <新プラン>プレミアム・ビアプラン +1,800円 ランチ・ディナー

内 容：通常フリードリンクプラン (+1,500円) に 300円追加で
「サントリー・ザ・プレミアム・モルツ」が、飲み放題に!
いつもよりちょっと贅沢な、バイキングを楽しみたい方に。



② <お子様限定>夏のスタンプラリー + おたのしみ抽選会 ランチ・ディナー

実施日：8月11日(金・祝)～8月16日(水)
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 次回フェアへの「ご招待券」をプレゼント

③ 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…通常4,700円 ⇒ 4,200円/フリードリンク付…通常6,200円 ⇒ 5,700円
※消費税込 ※前日までに要予約

【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/>)

以上