

報道機関各位
プレスリリース

2017年5月9日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

和×洋、中×洋が融合する新しいメイン料理に、デザートにはパフェコーナーも登場！

“トマト&夏野菜”の「旬野菜バイキング」&「メイン料理」

ホテル阪神 2階マルシェダイニング「ネン」にて夏フェア開催 2017年6月1日(木)より

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神（大阪市福島区5-6-16 総支配人：宮川^{みやがわ} 敏^{とし}）では、6月1日（木）から8月31日（木）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて「**トマト&夏野菜**」をテーマに夏のフェアを開催します。

ネンは“おいしい野菜を少しずつ、たくさん”がコンセプト。夏フェアでは、トマトをはじめとした夏野菜を様々な食べ方で、旬野菜バイキングとメイン料理をお楽しみいただきます。



①



②



③



④

1、和×洋、中×洋が融合した、新しいメイン料理

初めての試みとして、コンセプトの「旬野菜」はそのまま、日本料理、中国料理と融合したメイン料理をご提供します（夜のみ）。和食では穴子のかば焼きにトマトの土佐酢を入れた卸し（写真①）を。中華は野菜のせいろ蒸しと酢豚を黒酢ソースで。鮮やかに皿を彩ります。

2、人気のディナー鉄板メニュー「鯛のソテー」には、シャリッと冷たい“トマトのグラニテ”を添えて

ディナータイムには鉄板メニューとして焼きたての鯛のソテー（写真②）を提供します。お口直しの、ひんやりシャキシャキしたトマトのグラニテ（シャーベット状の氷菓）と一緒にどうぞ。鯛のソテーはご要望に応じてシェフが一皿一皿を焼き上げるので、出来立てを何回でもお召し上がりいただけます。

3、バイキング新メニュー！トマト×トマト×トマトカレー

バイキングにトマトづくしのカレー（写真③）が新登場。ネンで人気の、甘味と酸味が豊かな「トマトカレーソース」に加え、「トマトライス」、さらに旨味たっぷりの「トマトピクルス」を加えます。カレーコーナーはお好みでソースとライス、トッピングを選べるので様々な組合せを楽しめます。

4、夏休みはご家族で！新登場、自分で作れる「パフェコーナー」にはフローズントマトも

デザートコーナー（写真④）の新メニューとして、「カップデパフェ」コーナーを新設。アイスやフルーツ、チョコソースなどに加え、トマトなどの冷凍野菜ミックスに、とうもろこしや人参ピューレのソースもご提供します。野菜が苦手なお子様も一度試してみれば？

その他、トマトメニュー以外にも各種サラダバーやピザをはじめ、人気のスープ・カレーコーナーや冷製カクテルコーナーには、とうもろこしなど夏野菜をふんだんに使ったバイキングやメインメニューも登場します。

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神 広報担当／西出隆文^{にしたかふみ}・新田正人^{にったまさと}・木下沙織^{きのしたさおり}・石戸純子^{いしどじゅんこ}

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail : ma-nitta@hankyu-hanshin-hotels.com

その他バイキングメニュー紹介

出来たてが味わえるメイン料理は、「ローストビーフ」や魚介料理などが人気。夏フェアに合わせた、野菜のメイン料理「ツナとオリーブのトマトクレープ (ランチ)」や「トマトのレッドリゾット」も。

その他、デザートコーナーでは人気の高かったクレープコーナーが再登場。お客様がお好きな具材を選んで、スタッフが目の前でクレープを焼き上げます。

<メニュー例>

◆メイン料理 (昼は4種から1品、夜は6種からオーダーバイキング形式で食べ放題)

昼：ツナとオリーブのトマトクレープ / 豚フィレ肉のサルティンボッカ風とバラ肉のグリル
魚介のビスク / ローストビーフ シャリアピンソース

夜：合鴨ロースのロースト グリーンマスタードソース / トマトのレッドリゾット / 魚介とトマトのアクアパッツァ
穴子かば焼き 夏野菜の天ぷらを添えて とまと土佐酢卸し
豚ばら肉の黒酢ソース 夏野菜と共に / ローストビーフ シャリアピンソース

◆バイキング料理

◇サラダバー・冷製カクテル

とうもろこしのフラン / 鶏胸肉のバジル風味 /

トマトジュレのカプレーゼ風 / 豆乳のブランマンジェ ガスパチョソース

◇シーズンコーナー

とうもろこしとマカロニのグラタン / やわらかチキンのトマト煮込み (夜のみ) / トマトとチーズのオープンオムレット



【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>

