

報道機関各位

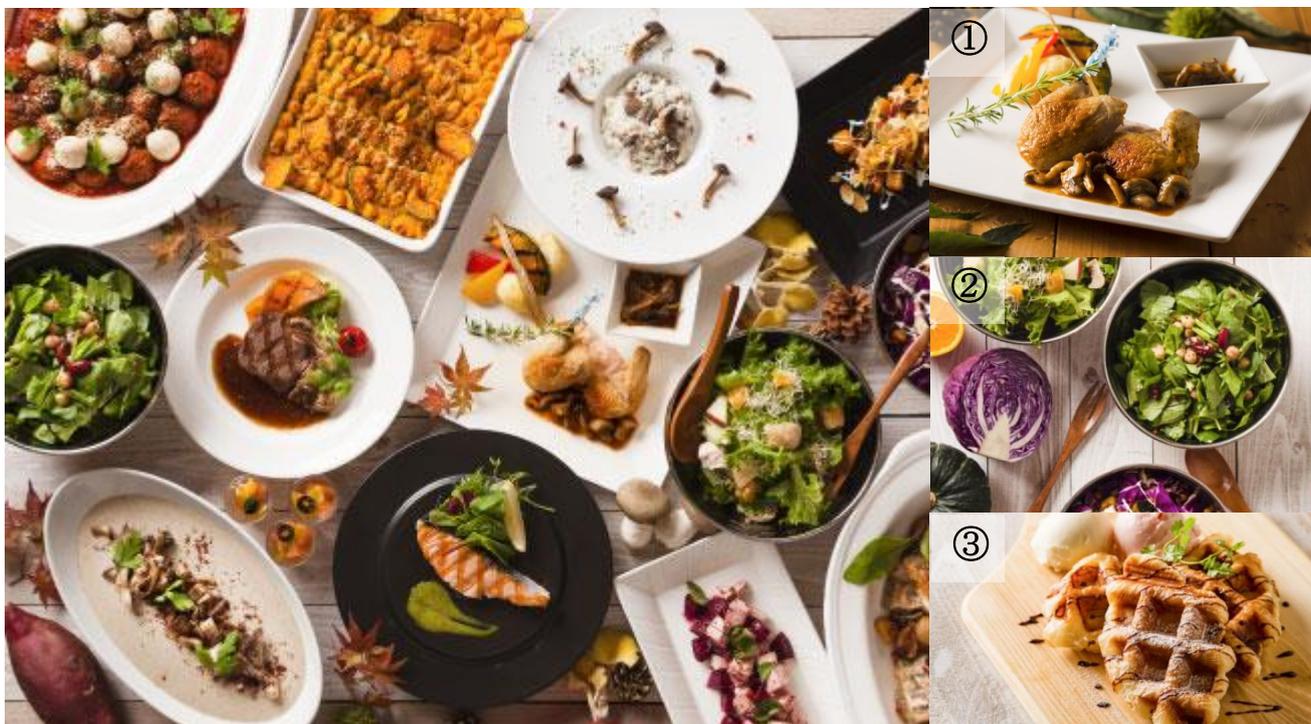
2017年8月17日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪神

旬野菜バイキング&「メイン料理」さらにパワーアップしたラインナップをご用意  
**ローストチキンにワッフルが初登場！秋の味覚とかぼちゃフェア！**

マルシェダイニング「ネン」にて 9月1日(金)より開催

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 敏）では、9月1日（金）から11月30日（木）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて「**秋の味覚とかぼちゃフェア**」を開催します。

旬のかぼちゃを様々なアレンジし、食欲をそそる色鮮やかなお料理に仕上げました。「旬野菜バイキング」と、出来たてを味わう「選べるメイン料理」を一緒にお楽しみください。



**1. まるごと1羽をロースターで焼いたこんがりチキン（写真①）**

ランチではバイキングコーナーにて提供、ディナーでは「選べるメイン料理」として楽しめます。まるごと1羽を焼くことで、肉の旨味を逃さずジューシーな味わいのひと品です。かぼちゃや茸など、秋の食材を使用したソースをつけるとより深い味わいでお楽しみいただけます。

**2. 旬野菜をおいしく食べる！サラダバーに『カスタムサラダ』が初登場（写真②）**

こだわりの旬野菜と一緒に、肉や茸、豆やナッツ、フルーツなどを和えたカスタムサラダは、ご家庭でも真似したくなるおすすめのお組み合わせをご提案いたします。他にも、色とりどりのディップやドレッシングなど、旬野菜をたっぷり摂れる工夫も満載です。

**3. ランチ限定！タイムサービスでクロワッサンワッフルが初登場！などスイーツも充実（写真③）**

外はサクサク、中はもっちりの新食感ワッフルはアイスとチョコソースのトッピングがオススメです。紫芋、南瓜、栗を使った野菜のモンブラン風やいちじくのマカロンその他、食べるとゴボウの風味が口の中いっぱい広がるゴボウショコラなど、ネンならではの野菜スイーツも。

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・新田正人・木下沙織・石戸純子

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail : [jishido@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:jishido@hankyu-hanshin-hotels.com)

↓メニュー詳細は2枚目をご覧ください↓

## 【選べる出来たてメイン料理】

ランチは4種から1品、ディナーは6種をオーダーバイキング形式で食べ放題



(ランチ) 茸と木の实のマリネとサラダのクレープ (写真④) / サーモンのグリル (写真⑤)  
ビーフグリル シャリアピンソース (写真⑥) / 魚介のビスク

(ディナー) ローストチキン 茸と栗のソース / 『中華の一皿』 鶏の唐揚げオイスターソース風味 <sup>きんき</sup>金沙添え  
(写真⑦) / きのこのリゾット / 『和の一皿』 鰹の胡麻味噌たたき <sup>しゅうとう</sup>酒盗風味サラダ添え

\* 「サーモンのグリル」と「ビーフグリル シャリアピンソース」はランチ&ディナー共通でご用意します。

## 【バイキングメニュー一例】

### ◆シーズンコーナー (写真⑧)

旬の食材をアレンジした料理の数々。

◇太刀魚のムニエル / ミートボールと里芋のポルペティーニ風  
かぼちゃと挽肉のグラタン / 豚肉と白インゲン豆の煮込みなど



### ◆鉄板メニュー \*ディナー限定、お1人様1皿限り

◇鮑と魚介のソテー ブラウンマッシュルーム添え



### ◆冷製デリコーナー (写真⑨)・サラダバー

肉や茸、豆やナッツ、果物などを和えたカスタムサラダは料理としても楽しめます。おすすめの組み合わせをご提案します。

### ◆色とりどりの秋スイーツ (写真⑩)

いちじくのマカロンやカラフルなプチモンブランなど、思わず写真におさめたくなるかわいらしいスイーツの数々。  
◇野菜のモンブラン風 / かぼちゃプリン / ゴボウショコラ  
アップルパイ / チュロス / 野菜クッキーなど



## 【店舗紹介 マルシェダイニング「ネン」】

◆「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。

◆「ネン」ならではの特長のひとつが、店の中央に配置された 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>



※写真はいずれもイメージです