

報道機関各位

2017年11月1日(水)
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&できたての「メイン料理」が楽しめる ～冬フェア開催～

パワーサラダで旬野菜をたっぷり。寿司ケーキは SNS 映えな一品！

マルシェダイニング「ネン」にて 12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、2017年12月1日（金）から2018年2月28日（水）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて「**冬フェア**」を開催します。

旬の食材をたっぷりを使用した、寒い冬にぴったりのあたたかいお料理が充実しております。「**旬野菜バイキング**」と、**できたてを味わう「選べるメイン料理」**を一緒にお楽しみください。



1. 冬の新メニューが続々登場！寿司ケーキにパワーサラダ

こだわりの旬野菜をさらに美味しく。彩り鮮やかで美しい層になった寿司ケーキ（写真⑨）は、思わず写真を撮りたくなる可愛らしさ。ベリーやナッツ、卵やお肉などをスーパーフードのキヌアと一緒に和えたパワーサラダ（写真①）は食べ応え十分です。この冬、五感で楽しむお料理が勢揃いです。

2. できたてのメイン料理は、シーズン毎でさらに美味しく。クリスマス限定メニューも登場

チーズフォンデュや牛肉赤ワイン煮込みのパイ包み焼き、根菜のバターソテーなど、寒い冬にぴったりの「ホッ」とするあたたかいお料理が充実。メイン料理では、魚介の旨味が味わえる「魚介のビスク」（写真③）も人気の一品。クリスマスとお正月には限定メニューも登場しますのでお楽しみに。

3. チョコ×チョコ×チョコ！種類豊富なチョコスイーツ。

パウンドショコラや、ホワイトチョコとイチゴチョコを使用したムースは見た目にも可愛い一品。生地チョコを練りこんだマドレーヌやマカロンは濃厚な味わいです。他、洋梨パイやぶどうジュレなど、旬のフルーツを使用したデザートも充実。クリスマスにはブッシュ・ド・ノエルも登場します。

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・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

↓メニュー詳細は2枚目をご覧ください↓

【選べるできたてメイン料理】

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) ビーフグリル バーベキューソース※ (写真④) / 魚介のビスク (写真③)

米粉のガレット 蟹と百合根のサラダ仕立て (写真⑤) / 豚ロース肉のウィーン風カツレツ

(ディナー) 甘鯛の鱗揚げ 百合根のクリームソースで (写真⑥) / 3種のチーズとビーツのリゾット

ローストチキン / 『和』 鱈親子揚げ焼き (写真⑦) *月替わり / 『中華』 豚バラ肉と野菜の米粉蒸し

※「ビーフグリル バーベキューソース」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)

◇ローストチキン / 塩麹でマリネした豚肩ロース肉のロースト
根菜と緑野菜のバターソテー / イカのグリル トマトソース

◇パワーサラダ (写真①)

◆チーズフォンデュ、スープ&カレー

◇チーズフォンデュ / シーフードパエリア / ボルシチ
クラムチャウダー / ココナッツカレー / ドリアなど

◆チョコ×チョコ×チョコスイーツ (写真⑩)

◇パウンドショコラ / ムースショコラ / フルーツクリーム
マドレーヌショコラ / ぶどうジュレ / 洋梨パイなど

◆クリスマス限定メニュー (12/22~25)

◇ウエルカムディッシュ: フォアグラのパルフェ
◆オマール海老のソテーと魚介のビスクパイ包み焼き (写真②)
舌平目の白ワイン蒸しなど
◇デザート: ブッシュ・ド・ノエル



【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、でき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>



※写真はどれもイメージです