



報道機関各位
プレスリリース

2017年11月6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

【冬の新フェア】クリスマスとお正月は「フォワグラの一皿」でおもてなし
フレンチのメイン料理から洋風鍋料理、季節の新デザート食べ放題
ホテル阪急インターナショナル「ナイト&デイ」 2017年12月1日(金)から

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12月1日(金)から2018年2月28日(水)まで「WINTER FAIR」を開催いたします。

“劇場型ライブキッチン”では、その場で炙って仕上げるトリュフリゾット(夜のみ)やクリスマス気分を盛り上げる骨付きチキンなどのメインディッシュが食べ放題。ほかにも、洋風鍋料理やお洒落なおードブルなど多彩な冬メニューが登場します。デザートコーナーではクリスマスやストロベリーといった季節にちなんだ“大人可愛い”デザートをご用意いたします。



Point1. 炙りたてトリュフリゾットをはじめ、メインディッシュをお好きなだけ

- ・ライブ感あふれる「トリュフ風味の炙りリゾットと小海老のフリカッセ(夜のみ)」や、好評の「サーロインステーキ トリュフソース」、ジューシーな肉質と甘酸っぱいソースがマッチする「骨付きチキンのロースト」など、出来たてが嬉しいメインディッシュを食べ放題をご用意。

Point2. 冬の美味しさが一堂に。季節感あるビュッフェメニュー&デザート

- ・お洒落なおードブルや身も心も温まる洋風鍋料理など冬メニューがお目見え。
- ・デザートはクリスマススイーツ15種類以上が登場。2月からはストロベリーデザートが揃います。

Point3. クリスマス&お正月。特別なシーズンはフォワグラも登場！

- ・クリスマス期間(12/23~25)は、夜限定の「フォワグラのソテー(1名様1皿)」でおもてなし。
- ・お正月期間(2018.1/1~3)は、昼も夜も「オマール海老とフォワグラのソテー(1名様1皿)」を提供。大切な方と分かち合う、大切なシーンを特別な一皿で彩ります。

↓↓次頁以降の参考資料では、おすすめメニューなどをご紹介します。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・筒井 愛美・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>

当店のビュッフェの特徴

- ・“劇場型ライブキッチン”では、シェフが目の前で仕上げ、一皿ずつ提供するフランス料理のメインディッシュが何皿でもお楽しみいただけます。
- ・上質さに拘った西洋料理を中心に、昼は約 45 種類、夜は約 50 種類をご用意。



おすすめメニュー

■ “劇場型ライブキッチン”で魅せる、メインディッシュの数々も食べ放題



トリュフ風味の
炙りリゾットと
小海老のフリカッセ
(夜のみ)



サーロインステーキ
トリュフソース
コンキリエ添え



骨付きチキンのロースト
オレンジマスタードソース



ポークのラケ
トマト風味のタブレとともに
(昼のみ)

■ 小技がきいたオードブルからあったか洋風鍋料理まで。冬の新作の数々



チキンのチャンファイナ、
鴨胸肉の煙製と林檎のクープ、
蛸と蕪のマリネ など



シロサバフグ、海老、
烏賊のカタブラーナ



白身魚とホウレン草の
ボン・ファム



フランボワーズの香る
ピーズのムースと
カリフラワークリーム
(夜のみ/1名様1皿)

■ クリスマス・ストロベリー 季節のテーマに応じた“大人可愛い”デザートを



<12/25 まで>
トナカイやツリーの形がキュートなスイーツや
クリスマス仕様にデコレーションした
エンジェルケーキ・ロールケーキなど
15種類以上をご用意。

<2/1 から>
春の訪れを予感させる爽やかな苺に、チョコや抹茶を
合わせた上品なスイーツ 15種類以上が登場します。



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種類飲み放題付)》

平日 11:00~14:30 [時間無制限]

土日祝日 第1部 11:00~/第2部 13:30~ [各120分制]

大人3,500円・子ども2,000円

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種類飲み放題付)》

平日 17:30~21:00 [時間無制限]

土曜日 第1部 17:00~/第2部 19:15~ [各100分制]

日曜祝日 17:00~21:00 [時間無制限]

大人4,500円・子ども2,700円

大人5,000円・子ども2,900円

大人5,000円・子ども2,900円

※12/26~31・1/7・2/11は、100分制の2部制営業

※クリスマス(12/23~25)・お正月(2018.1/1~3)は特別営業期間のため、上記と異なります。

■ご予約・お問い合わせ TEL: 06-6377-3618(直通・お客様専用番号)

クリスマス・お正月特別営業について

《クリスマススペシャルビュッフェ》

イルミネーションの輝きとともに、聖なる一夜を彩る特別メニューを提供。
心に残る特別なひとときをお過ごしください。



フォワグラのソテー
をお席へご提供(夜のみ・1名様1皿)



期間限定 クリスマスイルミネーション



イルミネーションとともに
特別なひとときを

■内容・料金・営業時間

ビュッフェメニュー

+ 「フォワグラのソテー トリュフソース 無花果のコンポート添え」(夜のみ・1名様1皿)

| | | |
|------|--------------------------------|--------------------|
| ランチ | 第1部 11:00~/第2部 13:00~ [各90分制] | 大人4,000円・子ども2,100円 |
| | 第3部 15:00~ [90分制] | 大人3,600円・子ども1,890円 |
| ディナー | 第1部 17:00~/第2部 19:15~ [各100分制] | 大人5,500円・子ども3,400円 |

《お正月スペシャルビュッフェ》 ※アルコール飲み放題付

大切な方々と分かち合う新年の慶び。お正月らしい華やかさと非日常をお皿の上で表現した特別な一皿で、皆さまをお迎えいたします。



オマール海老とフォワグラのソテー
(1名様1皿)



開放的な店内には、お子様連れのお客様や少人数グループにも
ぴったりのソファ席も



■内容・料金・営業時間

ビュッフェメニュー

+ 「オマール海老とフォワグラのソテー トリュフソース デュクセル入りポテトピュレ添え」
(1名様1皿)

| | | |
|------|--|------------------------------|
| ランチ | 第1部 11:00~/第2部 13:00~/第3部 15:00~ [各90分制] | 大人6,500円・未成年5,000円・子ども2,500円 |
| ディナー | 第1部 17:00~/第2部 19:15~ [各100分制] | 大人7,000円・未成年6,000円・子ども3,800円 |

以上

※表記の価格はいずれも消費税込 ※写真はすべてイメージ