



報道機関各位
プレスリリース

2018年2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

【ホテル阪急インターナショナル】

春野菜など旬の食材を使った、出来たてフレンチが食べ放題 ライブで魅せる「Spring Fair(スプリング・フェア)」

2018年3月1日(木)より 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて

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^{すがの しんいち})では、2018年3月1日(木)より、ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて春の新作メニューが揃う「Spring Fair」を開催いたします。“劇場型ライブキッチン”にてお届けする「サーロインステーキ」や、春の旨味を存分に味わえる新作「オニオンのポタージュ」など、フランス料理の一皿をシェフがその場でご用意いたします。



Point 1. “その場で仕上げるメインディッシュ”は、春の装いで登場

玉葱とブイヨンの旨味が凝縮された「オニオンのポタージュ カプチャーノ仕立て」や、好評の「サーロインステーキ トリュフソース」、柚子の香りがアクセントの「桜海老、シラス、キャベツの Pasta ペペロンチーノ」など出来たてが嬉しいメインディッシュを食べ放題でご用意。さらに夜限定で、目の前で切り出す「スモークサーモンのカッティングサービス」がお目見え。

Point 2. 春の美味しさが一堂に。季節感あるビュッフェメニュー

春野菜をはじめ旬の食材を使った、お洒落なおードブルや温製料理の数々。色鮮やかな「グリーンピースのムース」はトリュフを添えた、夜限定のお楽しみ(1名様に1皿)。

Point 3. デザートも春らしく“ストロベリースイーツビュッフェ”

思わず写真に撮りたくなる彩り豊かな苺スイーツは、相性の良い抹茶やチョコと合わせて登場。マスカルポーネクリームと苺の酸味がマッチする「ストロベリーデザートピザ」や、抹茶チョコとミルクを合わせた「テベール・ショコラショー」はその場でご用意いたします。餅風ゼリーを重ねた大福のような味わいの「グラス苺 Daifuku」など、遊び心あるひと品も。

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: 筒井 愛美^{つつい まなみ}・向 真有香^{むかい まゆか}・馬淵 絵梨^{まぶち えり}
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

* 各種参考資料は、次頁にございます *

<参考資料>

当店の特徴

- ・“**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。
- ・上質さにこだわ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、春の「**メインディッシュ**」



《**目の前で切り出す**》
 スモークサーモンの
 カッティングサービス
 レモンクリームと水菜の
 サラダ添え（夜のみ）



《**その場で焼きあげる**》
 サーロインステーキ
 トリュフソース
 ミニアスパラガス入り
 パスタリゾーニ添え



《**エスプーマを添えて**》
 オニオンのポタージュ
 カプチーノ仕立て
 ラルドンのキャラメリゼ添え



《**一皿ずつご用意**》
 桜海老、シラス、キャベツの
 パスタ
 ペペロンチーノ

■ “**彩り揃う、春の味わい**” は、「**春野菜**」から「**ストロベリースイーツ**」まで



春野菜のタジン鍋
 EX バージンオイルと
 木の芽ディップ



筍と白身魚のワイン蒸し
 海苔風味のブルブランソース



《**ストロベリースイーツビュッフェ**》15種類以上
 ストロベリーデザートピザ、グラス苺 Daifuku
 ストロベリースモワ ほかに

店舗データ

- 期 間 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
- 名 称 **Spring Fair** (スプリング フェア)
- 時 間
 ランチ 平日 11:00～14:30※ 土日祝 11:00～/13:30～(120分・入替制)
 ディナー 平日 17:30～21:00※ 土曜 17:00～/19:15～(100分・入替制)
 日祝 17:00～21:00※ ※営業時間内は、時間無制限でご利用いただけます。
 ◆4/29(日・祝)、5/3(木・祝)～5(土・祝)のディナータイムは2部制(100分・入替制)で営業いたします。
- 料 金
 ランチ 大人 3,500円～4,000円 子ども 2,000円～2,100円
 ディナー 大人 4,500円～5,000円 子ども 2,700円～2,900円
- 店 舗 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
- お問い合わせ TEL: 06-6377-3618 (直通・お客様専用番号)

※写真はすべてイメージ。※表記の料金はすべて消費税込。

* * *

◆ホテル阪急インターナショナルについて

16世紀のイタリア・トスカーナ地方の貴族の邸宅をイメージしたホテル。オールスイート感覚の贅を尽くした客室は全室が26階以上に位置し、ヨーロッパからの貴重な調度品が優雅な空間を彩ります。世界共通で人々の心を和ませてくれる「花」をメインテーマに、潤いの時間とやすらぎのシーンを演出。館内のいたるところに花を配し、細やかなホスピタリティで、真のリラクゼーションへと導きます。

以上