

報道関係各位  
プレスリリース2018年2月7日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-17-028【和・洋・中・デザート】人気食材が**食べ放題**に大集合  
春の「大・食楽祭(しょくらくさい)」開催！

ほんまぐろ

## 本鮪・メバチ鮪・ビンチョウ鮪

&lt;大迫力&gt;3種鮪を贅沢に重ねた変わり寿司など

2018年3月1日(木)より グルメバイキング「オリンピア」にて

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目 1-35 総支配人:今井 善夫)では、グルメバイキング「オリンピア」にて2018年3月1日(木)より、春のグルメフェア、春は鮪だ!食べ放題だ!食べて、楽しい「大・食楽祭(しょくらくさい)」を開催いたします。鮪3種とネギトロを同時に味わう贅沢な一皿や、しっとり仕上げたローストビーフ、チリソースとマヨネーズの組み合わせが新しい海老チリなど、シェフの工夫が冴える料理をご用意いたしました。



## 春のグルメフェア・ポイント

## ■オリンピアならではの“豪快な”切り出しLIVE! 出来たて料理が食べ放題!

ビュッフェレストランの新たな楽しみ方を提案し続ける、グルメバイキング「オリンピア」。今春は、人気の「鮪・牛肉・海老・苺」をメインにグルメフェアを展開し、出来たて料理を多数ご用意。春らしい彩り豊かな料理や、大胆な盛り方で“魅せる”食べ応えたっぷりの料理の数々と、この時期にかかせない苺を使ったパフォーマンス・デザートで“食のお祭り”をお楽しみいただけます。

この件についてお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/川崎 彩美・二俣 敬一郎

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203

メールアドレス [ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております

↓↓フェア概要・詳細は次頁以降にございます↓↓

《フェア概要》

【名 称】	春は鮪だ！食べ放題だ！食べて、楽しい「大・ <sup>しょくらくさい</sup> 食楽祭」		
【期 間】	2018年3月1日(木) ～ 5月31日(木)		
【場 所】	ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」		
【時間・料金】	ランチ	全日 11:30～、土日祝 13:30～	3,700円 / お子様 1,950円
		平日 13:30～、土日祝 15:30～	3,200円 / お子様 1,400円
	ディナー	全日 17:30～、19:30～	4,700円 / お子様 2,550円

※ご利用時間は平日 100 分制、土日祝 90 分制。いずれも消費税込。

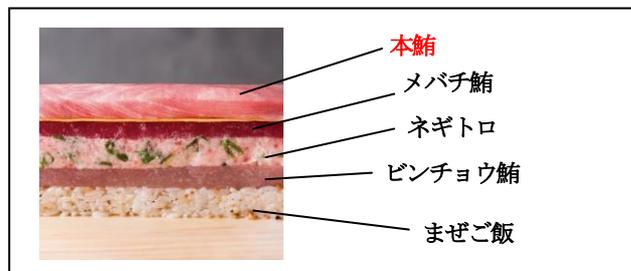
※上記料金には、ソフトドリンク飲み放題を含みます。(フリードリンクプランもあり。)

春のグルメフェア・おすすめ料理



■日本料理 < 鮪 を堪能！>

「3種鮪の重ね盛り ～本鮪・メバチ鮪・ピンチョウ鮪～」  
本鮪など、3種の鮪・ネギトロ・まぜご飯が5層に重なった  
まるでミルフィーユのような鮪の変わり寿司。



■西洋料理 < 牛肉 を堪能！>

「ローストビーフ コンフィ仕立て」  
厚切りにしたローストビーフを、低温の和牛脂の中で  
じっくりと火を入れ、やわらかくしっとり仕上げた  
おすすめの一皿。  
つけあわせのパンとともにお召しあがりください。



■中国料理 < 海老 を堪能！>

「海老チリ&泡マヨ」  
サクッと揚げた海老に、チリソースとエスプーマのマヨ  
ネーズソースを合わせました。  
“チリソース×ふわふわ泡マヨネーズ”の、ありそうで  
なかった組み合わせが楽しい一皿。



## ■デザート < 苺 を堪能! >

「苺のデコレーションパフォーマンス」

高さ2mを超える巨大ケーキをパティシエがデコレーション!

アクセントに、コクのある練乳クリームを合わせました。



## 春のグルメフェア・その他おすすめ料理

### 日本料理

- \* ねぎま鍋 (写真①)

鮪とネギが相性抜群のお鍋です。

- \* 鯛の酒塩焼き 振りカラスミ (ディナー限定) (写真②)

添えられたドライフルーツは、お口直しにさっぱりと。

- \* <目の前で仕上げる>天ぷら、にぎり寿司

### 西洋料理

- \* <匠のフレンチ>

海老と小柱のクリームスープ カプチーノ仕立て (写真③)

海老と小柱のうまみがしっかり引き立つクリームスープ。

- \* チキンの丸ごとスモーク トリュフライス詰め (ディナー限定)

- \* 蟹入りミニオムライス (ランチ限定) (写真④)

### 中国料理

- \* 黒ずくめの酢豚 (写真⑤)

柔らかく煮込んだ豚肉を揚げ、黒酢で仕上げた酢豚。

竹炭で黒く色づけしたじゃがいもをあわせました。

- \* 北京ダック (ディナー限定)、ふかひれラーメン

- \* 白身魚の香港風スパイシーパウダー

### デザート

- \* 苺ダコワーズ (写真⑥)

サクッとした食感が特徴のダコワーズは苺クリームで彩り豊かに。

- \* はちみつとオレンジのムース

- \* ホワイトチョコのクラムケーキ



①



②



③



④



⑤



⑥

## ■ イベント・特典情報

### ➤ <ご卒業・ご入学・ご就職・還暦祝いに！> アニバーサリー特典

【期 間】 2018年3月1日（木）～5月31日（木）

【内 容】 ①お祝いのお花  
②記念撮影サービス

### ➤ <オリンピア初！イースターイベント> ハッピーイースターのエッグハント

【期 間】 2018年3月24日（土）～4月1日（日）ディナー限定

【内 容】 ①店内に隠れているイースターエッグを見つけ、はがきで応募すると景品が当たる！

- ・1等：大阪新阪急ホテル ペアご宿泊券 1組様
- ・2等：「オリンピア」ディナーペアご招待券 1組様
- ・3等：「オリンピア」ランチペアご招待券 2組様

②イースター特別メニュー「ハッピーイースターのカラフルたまご」が登場

③森永製菓のイースター限定商品が登場！

## ■ 店舗紹介 グルメバイキング「オリンピア」（座席数 280 席）

1964年8月8日、ホテルとともに、世界30か国以上の料理を楽しむレストランとしてオープン。

「オリンピア」は当ホテルのトレードマーク的な存在でありコマンドゥール・シェフ塚本を筆頭に和・洋・中・デザートそれぞれのシェフが織りなすライブ感あふれるレストラン、そして関西最大級のホテルバイキングとして半世紀にわたりそのスタイルを貫いています。2015年3月にはさらに“出来たて”にこだわり店舗の改装を実施。今春で改装リニューアル3周年を迎えます。



### 【大好評のライブキッチン・スタイル】



音と香りのメインライブ・キッチン



マルシェ・キッチン

【ご予約・お問い合わせ】 TEL：06-6372-5240（オリンピア 直通）

オンライン予約が便利でお得です。

『バイキング オリンピア』で検索 (<http://olympia.hankyu-hotel.com/>)

以上