

報道機関各位

2018年2月15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&“できたてのメイン料理”が楽しめる ～春フェア開催～**  
**“焼きたて”キャベツやアスパラなどの旬野菜&充実の苺スイーツも**

マルシェダイニング「ネン」にて 3月1日(木)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<sup>みやがわ さとし</sup>）では、2018年3月1日（木）から5月31日（木）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて「春フェア」を開催します。



**【春の味覚たっぷり「旬野菜バイキング」&「メイン料理」】** \*様々な調理法でアレンジする旬野菜  
キャベツやアスパラなどの旬野菜をたっぷりと。人気のローストビーフや、苺の甘酸っぱいソースが  
相性抜群のローストポークなど、様々なお料理がビュッフェ台に並びます。

**1. ライブパフォーマンス！「キャベツの鉄板焼き 桜海老のアーリオオーリオ」(写真②)**

春の味覚を五感で楽しむ鉄板コーナー。旬のキャベツの甘さに、桜海老の香りがプラスされた春を感じる一品です。絶妙のバランスで味付けされたお料理はお酒とも相性抜群です。食材の食感と旨味に加え、食欲をそそる音と香りのパフォーマンスをぜひ体感ください。

**2. 人気のローストビーフや、蛤と鯛の若竹蒸しなど和洋中のメイン料理**

メインの添え物には筍などの旬の味覚を使用。野菜の色が美しいカラフルな「季節野菜のミルフィーユ仕立て」や、熱々のスープをかける「おこげのふかひれスープ」など、和洋中のお料理が楽しめます。

**3. 武庫川女子大学コラボメニュー登場！苺に見立てた「和風プチイチゴ」や「春のお花畑」など(写真③)**

赤白ピンクに彩られた苺スイーツが勢揃いです。「おいしいフラワーカップ」や「ムースショコラのキャロット畑」など、名前と見た目も可愛いフォトジェニックなスイーツがビュッフェ台に並びます。月替わりで異なるスイーツが登場するのでお楽しみに。 \*詳細はHPをご覧ください

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<sup>にしでたかふみ</sup>・新田正人<sup>にったまさと</sup>・木下沙織<sup>きのしたさおり</sup>・石戸純子<sup>いしどじゅんこ</sup>

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail : [j-ishido@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:j-ishido@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1品チョイス、ディナーはオーダーバイキング形式で食べ放題。



(ランチ) アスパラ、グリルベーコンのグラタン仕立て ～桜の香り～／魚介のビスク

スモークサーモンの米粉ガレット／ローストビーフと牛肉の赤ワイン煮込み

(ディナー) ローストビーフと筍のグリル (写真④) / 甘鯛の鱗揚げ 白ワインソース 菜の花のベニエ添え

季節野菜のミルフィーユ仕立て (写真⑤) / 鱈唐揚げ 雲丹だれ 山菜天ぷら添え (和食) (写真⑥)

鯛のミキュイとカラスミ ～新緑の一皿～ / おこげのふかひれスープ (中国料理) (写真⑦)

## 【バイキングメニュー一例】

### ◆デリコーナー (写真⑧)

○新玉葱のムース カラスミを添えて / カプレーゼ はちみつ風味  
わかさぎのエスカベッシュ / 生ハムとルッコラ グリッシーニ

### ◆シーズンコーナー (写真⑨)

○じゃがいも、マッシュルーム、砂肝のアヒージョ / 鱈のムニエル  
ローストポーク いちごの甘酸っぱいソース / ローストチキン

### ◆“スパイシー” カレー&パスタ

○バターチキンカレー / ベーコン、玉葱、菜の花のキッシュ

### ◆「寿司ケーキ (ランチ)」 (写真⑩) & 「シャルキュトリー (ディナー)」

○寿司ケーキ (マグロ×たくあん×クリームチーズ)  
●生ハム / ポークリエット / 鴨のテリーヌ / サラミ各種

ケーキに見立てたお寿司は写真映えする一品

### ◆イチゴスイーツ&“出来たて” クレープ

○イチゴとバナナのパウンドケーキ / パイナップルタルト  
イチゴとルバーブのムース / マカロン / アイス各種



## 【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、旬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、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

以上