

報道関係各位  
プレスリリース2018年8月6日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-18-009

梅田キタに広がる**フードホール**人気にのっかかりました！  
出来たて料理が食べ放題！「**秋のフードホール**」開催  
秋の味覚**“松茸”**や**ビッグ・モンブラン**ハロウィン ver.も  
2018年9月1日(土)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1丁目1番35号 総支配人：今井 善夫<sup>いまい よしお</sup>）では、グルメバイキング「**オリンピア**」にて2018年9月1日（土）より、秋のグルメフェア「**オリンピア 秋のフードホール**」を開催いたします。



### 秋のグルメフェア・ポイント

・今年春梅田に2つの施設がオープンするなど、フードホール人気の波に乗ります！

広々とした空間で、様々な食のシーンを提供する「フードホール」。当店も、280席を誇る関西最大級規模のバイキングレストランで、和・洋・中・デザート約80種類の料理が食べ放題で楽しめる、もはや“フードホール”！

出来たてにこだわり、目の前で調理する臨場感や、好きなものを好きなだけ食べられる楽しさをご堪能ください。

・秋の味覚の王者**“松茸”**と**黒毛和牛**の贅沢なひと皿など、秋の“おいしい”をギュッとつめこみました

秋にかかせない松茸料理は「**松茸と黒毛和牛のすき焼き**」、「**松茸のお吸い物**」、「**松茸月見ご飯**」の3種をご用意。その他、**ローストビーフ**や**茸と栗のスープ**、茶碗蒸しに仕立てた**海老料理**など、秋の味覚や人気食材を取り入れた料理を取りそろえました。また「**オリンピア**」秋の風物詩“**ビッグ・モンブラン**”は、9・10月はハロウィン仕様で新登場！

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<sup>かわさき あやみ</sup>・二俣 敬一郎<sup>ふたまた けいいちろう</sup>

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) 掲載の画像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】 **「オリンピック 秋のフードホール」**
- 【期間】 2018年9月1日(土) ~ 11月30日(金)
- 【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピック」
- 【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分制です。  
※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。  
※表記の料金にはいずれもソフトドリンク飲み放題が含まれます。(フリードリンクプランもあり)

【ご予約・お問い合わせ】 TEL : 06-6372-5240 (直通)

**秋のグルメフェア・メインメニュー**

■ **日本料理 (全 19 種類)**



< 3種の **松茸** >

**「松茸と黒毛和牛のすき焼き」**

昨年の人気爆発メニューをアレンジ!

秋の味覚“松茸”と黒毛和牛、野菜を

甘辛出汁でぐつぐつ煮込んだ贅沢なひと品。

松茸の香りが食欲をそそります。



**「松茸月見ご飯」**

松茸ご飯の上から、丸くり抜いた茶碗蒸しをのせて月見仕立てに。

締めの一と品にもおすすめです。



**「松茸のお吸い物」**

秋にぴったり。

出汁の香り豊かなお吸い物も。

<日本酒にもぴったり> **ディナー限定メニュー**



きんしゅう  
**「錦 秋杉板焼き」**

秋刀魚や鮭、茸などの秋らしい食材を、杉の香りとともに

お楽しみいただきます。

日本酒との相性も抜群です。

## ■西洋料理（全26種類）

### < 牛肉ははずせない！ >

#### 「ローストビーフのオイルバス仕立て こしょうの香り」

ローストビーフを厚切りにし、  
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と仕上げました。  
さらにグレイビーソースにくぐらせ、  
ピリッと辛味の効いたこしょうを添えています。



### < リッチな気分を味わう > ディナー限定メニュー

#### 「フォアグラのポワレ ポルチャーニのリゾット添え」

主役のフォアグラと秋を演出するポルチャーニは  
素材本来の味をしっかり活かした味付けで。  
クリーミーなリゾットとの相性も抜群です。



## ■中国料理（全12種類）



### < とどまることを知らない海老人気！ >

#### 「海老の中国風チリ玉蒸し」

毎フェア大人気の“海老”！今回は、海老・銀杏・くわい・  
ふくろ苺などが入った具たくさんの茶碗蒸しを、チリ風味で。  
サクサク食感のえびせんとともにお召しあがりください。

### < ヤミつき！コクうま 豚肉！ >

#### 「豚肉の醤油煮込み 蒸しパンにのせて」

とろとろに煮込んだコクのある豚のすね肉を  
蒸しパンと一緒に。



たこ焼き器の中で豚肉を  
ぐつぐつあたためます！

## ■デザート（全24種類）

< オリンピアの秋の風物詩、今年はハロウィンバージョン！ >

### 「ビッグ・モンブラン

～ハロウィンスペシャル～

（9・10月限定）

毎年さまざまなパフォーマンスとともに登場し、新しい驚きを提供してきた“ビッグ・モンブラン”！

今年の9・10月は、ハロウィンをイメージしたパフォーマンスとともに登場

いたします。さらに、チョコやマシュマロでトッピングし、自分だけの“ジャック・オー・モンブラン”を作ってお楽しみいただけます。

※11月はハロウィンバージョンでなく、栗のダイスを添えたビッグ・モンブランになります。



### その他おすすめメニュー

- ・日本料理 … <目の前で仕上げます！>天ぷら・にぎり寿司
- ・西洋料理 … <とろ〜りあったか>鶏肉と白菜のチーズ焼き（画像①）  
サーモンのパイ包み焼き トリュフ風味
- ・中国料理 … <夜だけの贅沢>北京ダック  
玉子の炒め きのご飯かけ
- ・デザート … <洋梨とキャラメルの好相性>キャラメルポワール（画像②）  
木の実のタルト、抹茶ティラミス

①

②



### イベント&プラン(一部抜粋)

#### ➤ ハロウィンイベント **ランチ・ディナー**

実施日：10月20日（土）～31日（水）

内 容：①店頭にはハロウィンのフォトブースを設置。お友だちやご家族での思い出作りに。

②<小学生以下のお子様限定> ビッグ・モンブランで、お題のジャック・オー・ランタンの顔と同じ顔を作れたら、お菓子をプレゼント。

#### ➤ 七五三ウィーク **ランチ・ディナー**

実施日：11月10日（土）～11月18日（日）

内 容：5歳・7歳のお子様無料！（大人3名様につきお子様1名様まで）

デジタルカメラでの記念撮影付き。

※大人は各種割引対象外です。生年月日の分かるものをご持参ください。前日までに要予約。

※画像は全てイメージです。

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

(<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/contents/restaurants/olympia>)

以上