

報道機関各位

 2018年8月21日
 株式会社阪急阪神ホテルズ
 ホテル阪神大阪

食欲の秋は「香り」から！夜はチーズタッカルビも食べ放題
旬野菜バイキング&メイン料理 秋フェア開催

マルシェダイニング「ネン」にて 9月1日（土）よりスタート

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神大阪（大阪市福島区福島5丁目6番16号 総支配人：宮川 敏）では、2018年9月1日（土）から11月30日（金）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて旬の食材たっぷりの「秋フェア」を開催します。


◆3つのこだわりポイント
1. 旬の甘鯛やサーモンなど、秋色に彩られた“メインのひと皿”

※1 ランチ限定／※2 ディナー限定

パイのサクッとした食感と赤ワインが効いたソースでいただく サーモンのトウルト（※1）や、やわらかく煮込んだ牛肉とピューレ状のじゃがいも、濃厚チーズをかけた 牛肉の煮込みパルマンティエ風（※2）はおすすりめです。

2. 鉄板で仕上げる！辛み×チーズがマッチしたやみつきチーズタッカルビ（画像①）

※ディナー限定

野菜とチキンを辛みの効いたソースであえ、鉄板で焼くことで店内にスパイシーな香りが広がります。チーズが加わることでマイルドな辛みに、とろける食感も絶妙でお酒との相性も抜群です。

3. <芋・栗・南瓜> 秋色スイーツ大集合！自分でトッピングする切り株ロールも（画像②）

キャラメルカボチャのムースやプチモンブランの他に、お好みのトッピングで楽しめる「切り株ロール」も登場。ハロウィン限定でトッピングにかわいいおばけや棺桶の形をしたクッキーも仲間入り。

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神大阪 広報担当／西出 隆文・新田 正人・堀 美穂・石戸 純子

 TEL：06-6344-1668 FAX：06-6344-7373 e-mail：pr@hotelhanshin.com

↓メニュー詳細は2枚目をご覧ください↓

【選べる出来たてメイン料理】秋のおすすめをご紹介します！

<ランチ> 1品チョイス (全4種)

「魚介のナージュ」



海老、貝、季節の野菜を一緒に煮込んだスープ仕立て。魚介の出汁がたっぷりです。

「ローストビーフと牛肉煮込み」



柔らかいお肉とあっさりとしたおろしソースが絶妙にマッチ。牛肉の煮込みも付いた豪華2種盛り。

<ディナー> オーダーバイキング形式で食べ放題 (全6種)

「甘鯛の鱗焼き 柚子胡椒風味の白ワインソース」



パリパリの鱗の食感と柚子胡椒が効いた和洋折衷なひと品。

「牛肉の煮込みパルマンティエ風」



やわらかく煮込んだ牛肉とピューレ状のじゃがいもに、濃厚チーズをかけて仕上げました。

【バイキングメニュー例】

◇パワーサラダバー

もろみ味噌ディップや、ナッツ、キヌアなど充実のトッピング



◇シーズンコーナー

かぼちゃとシーフードのグラタンなど、旬の料理が集合



◇冷製デリコーナー

かぼちゃのフランやスモークサーモンは最初のひと口に



◇シャルキュトリーコーナー

生ハムやチーズなどをその場で切り分け、お酒の肴に



【秋フェア概要】 ～旬野菜バイキング&選べる出来たてメイン料理～

<期間> 2018年9月1日(土)～11月30日(金)

<場所> ホテル2階 マルシェダイニング「ネン」

<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)

※表記の料金にはいずれも消費税およびソフトドリンク飲み放題が含まれます。

※画像は全てイメージです。

<ご予約> TEL: 06-6344-8011 (直通)

◆詳細はHPをご覧ください <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/contents/restaurants/nen>