

報道機関各位  
プレスリリース

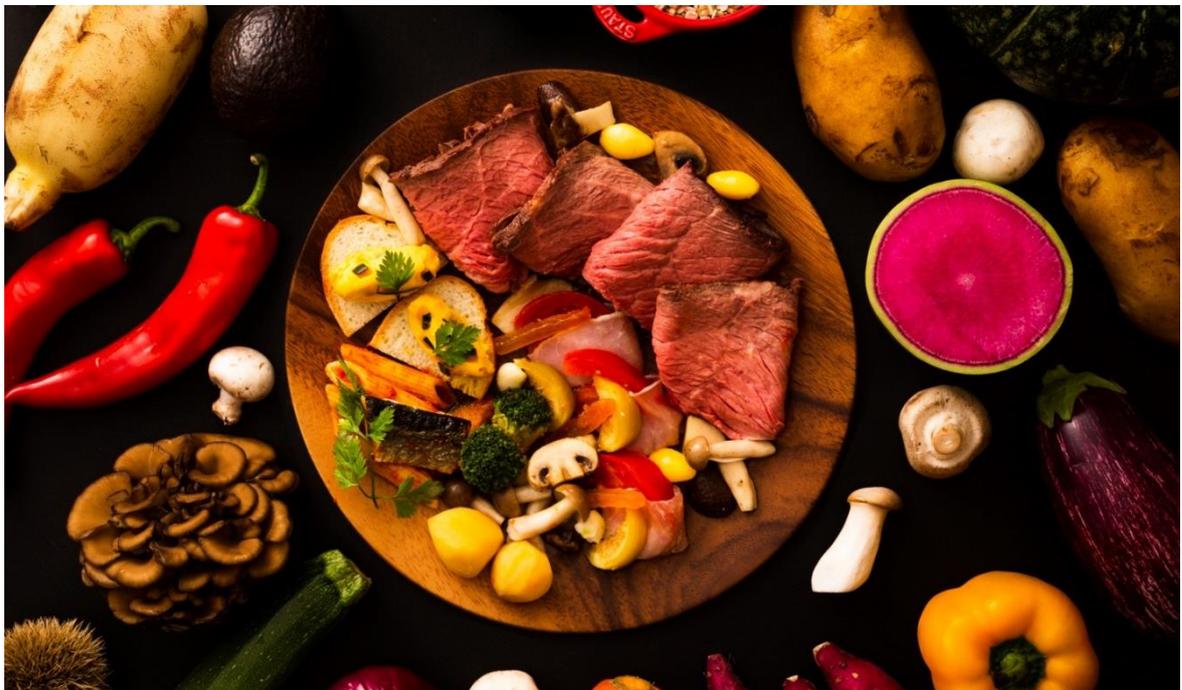
2018年8月28日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
千里阪急ホテル

秋を感じる和洋中のお料理と豊中市新名物のワニ肉「マチカネミート」も登場！

## 〜秋の味力 収穫祭〜

カフェ&バイキング「シャガール」にて2018年9月1日（土）より開催

千里阪急ホテル（大阪府豊中市新千里東町2丁目1番 総支配人 たおか ひろし 田岡 弘志）では、カフェ&バイキング「シャガール」にて9月1日（土）から11月30日（金）まで「〜秋の味力 収穫祭〜」を開催いたします。



### ■おすすめのひと品

シェフのパフォーマンスとともに出来たてのお料理が食べ放題でお楽しみいただけます！

#### <ランチ限定>

「豚肉の塩釜焼き」(画像①)

ほどよい塩気でお肉の旨みが引き立つダイナミックなひと品です。

#### <ディナー限定>

「ローストビーフのシュラスコスタイル」(画像②)

肉を塊のまま串に刺しお客様の目の前で切り分けます。低温で焼きあげた、柔らかくジューシーな味わいのローストビーフは何枚でも美味しくお召し上がりいただけます。

### ■おすすめのひと品

「鶏肉と茸のブルゴーニュ風 バゲット添え」(画像③)

鶏肉と茸を香草バターで仕上げました。スキレットのままアツアツをお召し上がりください。



この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 営業企画 / たけもと あやか あきよし まゆこ かわばた たかし 竹本 紋佳・秋好 繭子・河端 崇

TEL：06-6871-4036 / FAX：06-6872-1030

メールアドレス a-takemoto@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・詳細は次頁にございます↓

## ■食べて美味しいワニ肉の登場！＜期間限定（10月）＞

～大阪府豊中市新名物のワニ肉「マチカネミート」を使ったお料理が登場～

### ◎マチカネミートとは！？

1964年大阪大学豊中キャンパスにて大型ワニの化石（7m）が発見されました。完全な形で発掘されたワニの大型化石は過去に例がなく豊中市の象徴のひとつとなっています。

「マチカネくん」はこの化石をモデルに誕生しこれにちなんで「マチカネミート」と名付けられました！



マチカネミートの甘酢餡掛け マチカネミートのチリソース

### ◎女性にも嬉しいヘルシーなワニ肉！

ワニ肉は他の肉と比較すると高タンパクで低カロリー！とてもヘルシーなお肉です。とくに優れた性質を持つオメガ3系脂肪酸（DHA・リノレン酸・EPA・DPA）は、最近注目されている脂肪酸の一つです。このオメガ3系脂肪酸は、ワニ肉の中でもとくにタン（舌）の部分に多く含まれています。

10月の土・日・祝には  
マチカネくんも登場！



### ■自分で収穫！？茸ティラミス

土に見立てたティラミスから茸型のクッキーを“収穫”してお楽しみいただけます！（画像③）  
＜10/1（月）～10/31（水）＞は、赤やオレンジなどカラフルな茸に変身！（画像④）



### ■バイキングメニュー



鶏肉のロースト ディアブル風

胸肉をローストし辛みのあるソースで仕上げています。



秋刀魚と茄子のトマトソースパスタ

秋刀魚と茄子を使った秋限定のパスタです。



お好み焼き ネロ

イカスミで色づけして、チーズソースをかけた、見た目もおもしろいお好み焼きです。

### ＜その他メニュー＞

マッシュルームとベーコンのピザ、太刀魚のエチュベ 柚子風味のバターソース、かぼちゃとクリームチーズのブルスケッタ、蒸し鶏とレーズンのかつお梅風味、鯖と茸の柚子味噌鍋、豚とさつまいもの甘辛ご飯 など

### ＜デザートも充実＞

芋羊羹（ようかん）＜9/1（土）～10/14（日）＞、自分で収穫！茸ティラミス、抹茶のプリン＜10/15（月）～11/30（金）＞、チョコファウンテン、フルーツ、ポップコーン（土日祝限定）、ソフトクリーム など



＜パフォーマンスコーナー＞  
炙りシーフードのカルパッチョ風

### ＜フェア概要＞

【場所】西館1階 カフェ&バイキング「シャガール」

【開催期間】9月1日（土）～11月30日（金）

【営業時間】ランチ 11:30～15:00（L.O. 14:00）

ディナー17:30～21:00（L.O. 20:30）

※ご利用時間は90分制です。※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。

【料金】ランチ 大人 2,400円～2,800円 小学生 1,500円～1,700円

幼児（3歳～） 800円～900円

ディナー 大人 3,000円～3,400円 小学生 1,900円～2,300円

幼児（3歳～） 900円

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6871-8441（直通）

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

以上