

報道機関各位
プレスリリース

2018年8月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急エキスポパーク

食欲の秋到来！松茸やビーフステーキ、ハロウィンメニューも！

「和×洋 秋の味覚でおもてなし」

バイキングレストラン「ヴェルデ」にて2018年9月1日（土）より開催

ホテル阪急エキスポパーク（大阪府吹田市千里万博公園1番5号 総支配人 たおか ひろし 田岡 弘志）ではバイキングレストラン「ヴェルデ」にて9月1日（土）から11月30日（金）まで「和×洋 秋の味覚でおもてなし」を開催いたします。



■1名様につき1皿の“ごちそうメニュー”

何度ご来店いただいても嬉しい、シーズンごとに変わるメニュー

「松茸入りすき焼き エスプーマ仕立て」(画像①)

<9/1~10/15 ランチ限定>

松茸の風味漂う甘いすき焼きに、玉子風味のエスプーマを合わせたひと品！

「ビーフと松茸のシチュー パイ包み焼き」(画像②)

<10/16~11/30 ランチ限定>

柔らかく煮込んだビーフシチューと松茸をパイで包んで焼きあげました。

「ビーフロティ 林檎のコンポート添え ボージョレ・ヌーボーのソース」(画像③) <11/16~11/30 ディナー限定>

11/15 解禁予定のボージョレ・ヌーボーを使ったコンポートやソースで仕上げたひと品です。



この件のお問い合わせは

ホテル阪急エキスポパーク 営業企画 / たけもと あやか ふじた ようへい かわばた たかし 竹本 紋佳・藤田 陽平・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↓

New!

■秋の味覚がたっぷり詰まった「前菜5種盛り」でおもてなし

下記メニューの中から5種盛りに！何が楽しめるかは当日のお楽しみ。

鮎甘露煮・福沙玉子・秋刀魚照り焼き・秋刀魚棒寿司・茸白あえ
揚げ銀杏串・蒸し茄子胡麻あえ・焼き栗・紅葉麩煎餅
(ディナー限定) サーモンチーズ揚げ・茸かき揚げ

※1名様につき1皿提供いたします。(大人限定)



■バイキングメニュー



3種チーズのピザ、茄子とベーコンのトマトソースピザ(画像④)

秋刀魚と白身魚の香草パン粉焼き<9/1~10/15>(画像⑤)

スモークポーク 林檎ソース<11/1~11/30>(画像⑥)

ビーフステーキ、にぎり
寿司も食べ放題!



<9/1~11/15 ディナー限定>



<ディナー限定>

■期間限定メニュー

<9/1~10/15> 松茸入り茶碗蒸し、豚バラ肉朴葉味噌焼き、茸和風パスタ 柚子風味
栗とさつまいものリゾット風、栗のプチタルト

<10/16~11/30> 蟹身入り茶碗蒸し、お芋のケーキ

<11/1~11/30> ポルチーニ入り茸リゾット風



■期間限定! ハロウィンメニュー登場! <10/16~10/31>

見た目にも楽しいお料理や、ハロウィンパーティーを楽しむには欠かせないスイーツが登場します。



～ハロウィンメニュー～

ハロウィン仕立てのチーズフォンデュ
シーフードとイカスミのパスタ ベジヌードル添え
ハロウィン風オムライス
イカスミとモッツァレラのピザ
チキンのディアボラ風(悪魔風)
茄子のミートグラタン お化け仕立て
かぼちゃの冷製スープ
かぼちゃプリン

<フェア概要>

【場所】本館地下1階 バイキングレストラン「ヴェルデ」

【開催期間】9月1日(土)~11月30日(金)

【営業時間】ランチ <平日>11:00~15:00(L.O.14:00)

<土日祝>11:00~16:00(L.O.14:30)

ディナー 17:00~21:00(L.O.20:30) ※土日祝のみの営業となります。

※ご利用時間は90分制です。

【料金】ランチ 大人 2,100円~2,300円 小学生 1,500円~1,650円

幼児(3歳~) 550円

ディナー 大人 3,400円 小学生 1,900円

幼児(3歳~) 650円

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6878-3404(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