



報道機関各位
プレスリリース

2018年11月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

丸ごと味わえる「ソフトシェルクラブ(蟹)」や、目の前で炙る「トリュフ風味の炙りリゾット」など

ランチとディナーで装い変わる「メインディッシュ」を心ゆくまで

WINTER FAIR(ウィンターフェア)開催

2018年12月1日(土)より ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19番19号 総支配人:菅野 伸一)では2018年12月1日(土)より、ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて冬のフェアを開催いたします。

“劇場型ライブキッチン”からお届けするメインディッシュは、ランチとディナーそれぞれで特徴のあるお料理をご用意。カップルや女性同士などで贅沢な気分を味わいたくなるこの季節、ご利用のシーンに合わせたお料理をご提案いたします。



Point 1. 【ランチとディナー、それぞれで魅せる】フランス料理のメインディッシュ

ランチ トリュフソースで味わう「サーロインステーキ」や「蟹と白菜のトマトクリームパスタ」、クリスマスシーズンにぴったりの「骨付きチキンのロースト」がお目見え。

ディナー 目の前で炙る「トリュフ風味の炙りリゾット」に、殻も丸ごと食べられる「ソフトシェルクラブのバジル風味」など目新しいひと皿も。目の前で切り出す「ローストビーフ」や隠れた人気メニュー「ビーフシチュー」も出来たてでお楽しみください。

Point 2. 【クリスマス・お正月限定】スペシャルディッシュ(1名様1皿)をご用意

クリスマス期間(12/22~25)は、ディナー限定でオマール海老と帆立貝柱、フォアグラのソテーが登場。デザート「ブッシュ・ド・ノエル」は食べ放題でお楽しみいただけます。お正月期間(2019年1/1~3)はランチ・ディナーともにオマール海老のソテーと蝦夷鮎の香草焼きをご用意し、大切なひと時を彩ります。

Point 3. 【冬に恋しくなる、濃厚な味わい】ショコラ・デザート

「ショコラとフランボワーズのヴェリーヌ」や「洋梨とブロンドショコラのケーキ」をご用意。また、フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」を使用した「タルト・オ・ショコラ」は、苦味にほのかな甘みが加わった味わいで、男性にもおすすめしたいひと品です。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当: 筒井 愛美・中川 隆太・蘆田 恵美
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

* メニュー詳細・プラン概要は、次頁以降にございます *

<参考資料>

おすすめメニュー 上質さにこだわった西洋料理を中心に、**昼は全 50 種類、夜は全 53 種類**をご用意。

■ **劇場型ライブキッチンからお届けする、ランチとディナーで変わる「メインディッシュ」**

《ランチ限定》



<目の前で焼きあげる>
サーロインステーキ
トリュフソース



<目の前で焼きあげる>
骨付きチキンのロースト
茸のシュブレードソース



<目の前で仕上げる>
蟹と白菜の
トマトクリームパスタ

《ディナー限定》



<目の前で焼きあげる>
ソフトシェルクラブの
バジル風味
オーロラソース



<目の前で炙る>
トリュフ風味の炙りリゾットと
小海老のフリカッセ



<目の前で切り出す>
ローストビーフの
カッティングサービス
お好みのソースで



<目の前で仕上げる>
ビーフシチュー クレオール風

■ **小技がきいた品々や心温まるメニューに、大人も楽しめる「ショコラ・デザート」**



あんこう
鮫鱈と魚介の
サフランスープ仕立て



冬野菜のタジン鍋/仔牛のブランケット(ディナー限定)
ベーコンと根菜類のチャウダースープ



CHOCOLATE DREAM ~ショコラ・デザート~
タルト・オ・ショコラ (ヴァローナ使用)
ショコラとフランボワーズのヴェリーヌ
洋梨とブロンドショコラのケーキ など

店舗データ

- 期 間 2018年12月1日(土) ~ 2019年2月11日(月・祝)
- 名 称 **WINTER FAIR (ウィンターフェア)**
- 時 間
 ランチ 平日 11:00~14:30※ 土日祝 11:00~/13:30~ (120分入替制)
 ディナー 平日 17:30~21:00※ 土曜 17:00~/19:15~ (100分入替制)
 日祝 17:00~21:00※ ※営業時間内は、時間無制限でご利用いただけます。
 ■ 12/28(金)、30(日)、31(月)、1/13(日)、2/10(日)はランチ・ディナーともに2部制で営業。
- 料 金
 ランチ 大人 3,500円~4,000円 子ども 2,000円~2,100円
 ディナー 大人 4,500円~5,000円 子ども 2,700円~2,900円 ※子ども:4~12歳
- 店 舗 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
- お問い合わせ TEL: 06-6377-3618 (直通)

クリスマス・お正月特別営業について

■ クリスマススペシャルビュッフェ … 12/22 (土) ～25 (火)

イルミネーションの輝きとともに、聖なる一夜を彩る特別メニューを提供。心に残る特別なひとときをお過ごしください。



クリスマス・スペシャル
ディッシュ (ディナー限定)



<期間限定>クリスマスイルミネーション



ブッシュ・ド・ノエル
(ディナー限定)

<内容・料金・営業時間>

ビュッフェメニュー + 特別デザート「ブッシュ・ド・ノエル」 (ディナー限定) +
「オマール海老と帆立貝柱のブルゴーニュ風 フォアグラソテーを添えて」 (ディナー限定・1名様1皿)

ランチ	11:00～/13:00～ (90分入替制)	大人 4,500円・子ども 2,500円
	15:00～ (90分入替制)	大人 4,000円・子ども 2,250円
ディナー	17:00～/19:15～ (100分入替制)	大人 6,000円・子ども 3,600円

■ お正月スペシャルビュッフェ … 2019年1/1 (火・祝) ～3 (木) ※アルコール飲み放題付き

大切な方々と分かち合う新年の慶び。お正月らしい華やかさと非日常をお皿の上で表現した特別なひと皿で、皆様をお迎えいたします。



お正月
スペシャルディッシュ



開放的な店内には、お子様連れのお客様や
少人数グループにもびったりなソファ席も。



<内容・料金・営業時間>

ビュッフェメニュー + 「オマール海老のソテーと蝦夷鮑の香草焼き トリュフ風味のパルマンティエを添えて」 (1名様1皿)

ランチ	11:00～/13:00～ (90分入替制)	大人 6,500円・未成年 5,000円・子ども 2,500円
	15:00～ (90分入替制)	大人 6,000円・未成年 4,500円・子ども 2,500円

ディナー	17:00～/19:15～ (100分入替制)	大人 7,500円・未成年 6,000円・子ども 3,800円 ※子ども: 4～12歳、未成年: 13～19歳
------	-------------------------	---

※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