

報道機関各位

2018年11月16日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神大阪**贅沢な「バロンティース」のメイン料理に、ポークロティーも食べ放題！****旬野菜バイキングにオトナスイーツも登場！**

マルシェダイニング「ネン」にて 12月1日（土）より冬フェアスタート

大阪駅からひと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12月1日（土）から2019年2月28日（木）まで、旬野菜バイキング&選べる出来たてメイン料理が楽しめる、マルシェダイニング「ネン」にて、お酒との組み合わせを考えたメイン料理にお酒スイーツなど、オトナ女子注目！の「WINTER PARTY」を開催します。

**◆3つのこだわりポイント****1. 魅力のライブパフォーマンス！人気の「豚のロティー」を目の前で提供（画像①）**

まるごと焼くことで肉の旨味が凝縮され、食べると素材本来の味が口いっぱい。店内に広がる香ばしい香りは食欲をそそり、目の前で切り出す出来立てのお料理が味わえます。

2. 見た目も美しい「バロンティース」は贅沢なメイン料理。「豚のビール煮」はお酒との相性も抜群！

鶏肉で包んだ「バロンティース トマトフォンデュ（画像②）」は、肉の旨味にドライトマトの酸味が合わさり上品な味わいです。ディナー限定、豚肉と野菜を煮込んだ「豚のビール煮（画像④）」はお酒に合うひと品。

3. 冬の夜はしっとりと。味わい深い「オトナスイーツ」も登場！他、タルトやマカロンも

グリューワインをイメージした「フルーツ赤ワインコンポート」、濃厚な味わいのブラウニーなどお酒を使ったオトナスイーツ（画像③）も登場。苺ショートケーキや林檎シナモンパイなどご家族で楽しめるスイーツも。

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】冬のおすすめをご紹介します！

<ランチ> 1品チョイス (全4種)

「ローストビーフと牛肉の煮込みパイ添え」



ボリュームのあるローストビーフ、牛肉の煮込みをパイで包みミルフィーユ状に仕上げた贅沢な2種盛り。

「カサゴのポアレ 茸のリゾット添え」



香ばしいカサゴのポアレは、上品な味わい。ビーツで色づけした、茸のリゾットも愉しめる。

<ディナー> オーダーバイキング形式で食べ放題 (全6種)

「鰯の香草焼き トマトとバジルの二色ソース」



あっさりとした鰯の香草焼きに、トマトの酸味とバジル風味のソースがマッチ。色鮮やかなひと品。

「豚のビール煮」



豚肉と野菜をビールで長時間煮込むことで、旨味とコクが凝縮された味わい。

【バイキングメニュー例】

◇パワーサラダバー

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

「白菜と豚バラ肉のクリーム煮」など、冬に食べたい温料理



◇冷製デリコーナー

サーモンやアボカドを使ったひとロサイズの冷製デリ



◇シャルキュトリーコーナー (ディナー限定)

生ハムやチーズなど、ワインのおともにぴったり



【冬フェア概要】 ～旬野菜バイキング&選べる出来たてメイン料理～

<期間>2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

<場所>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。

<お問い合わせ>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>

<特別営業>

クリスマス: 12月21日(金)～25日(火)

お正月: 2019年1月1日(火・祝)～

3日(木)