

報道関係各位
プレスリリース

2009年11月30日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル

ミニチュア阪急電車がケーキを乗せてレストランに登場

1月15日よりバイキング「オリンピア」にて

大阪新阪急ホテルでは、1月15日よりグルメバイキング「オリンピア」にて、ミニチュア阪急電車がケーキを乗せて登場するイベントを実施いたします。

■フェア概要

開催期間 2010年1月15日(金)～3月25日(木)

場 所 グルメバイキング「オリンピア」(ホテル地下1階)

タイトル ミニチュア阪急電車に乗って登場する「電車型ショコラケーキ」

内 容 電車に見立てたショコラケーキに乗せたミニチュア阪急電車(原寸の約10分の1サイズ)が、店内を6m運行し、お客様の前に登場いたします。



↑先頭部分の白い部分はホワイトチョコレート。デザインはご来店されてからのお楽しみ



【電車型ショコラケーキについて】

チョコスポンジにチョコレートムースを重ね、電車をイメージ。窓をチーズムースで上面のクーラーをチョコで表現。ベリーソースで描いた線路にのせてパティシエが1車両ずつサービスいたします

■他にも、同時期に冬の味覚・蟹と海老をテーマに、和洋中で15種類の蟹・海老料理をお届けする“蟹 VS 海老料理フェア ～今年はふぐも参戦～”フェアを開催しております(メニュー詳細別紙添付)

■フェアタイトル “蟹 VS 海老料理フェア ～今年もふぐも参戦～”

■メニュー一例

【蟹料理】

- ・ズワイ蟹の釜揚げ（写真①）
- ・釜で炊き上げた蟹飯のあん掛け
蟹味噌とウニを添えて
- ・蟹と海老のパイサンド（写真②）
- ・蟹とじゃがいものグラタン
- ・蟹のあん掛け中国麺（写真③）
中華鍋を振り目の前で仕上げます
- ・蟹の茶碗蒸し
- ・蟹焼売



【海老料理】

- ・伊勢海老のテルミドール（写真④）
- ・海老の香港風炒め物
- ・海老のチリソース仕立て
- ・海老餃子
- ・海老と蟹の炒飯
- ・海老饅頭 あん掛け
- ・海老のぬた和え
- ・海老芋の揚げ出し



【フグ料理】

- ・フグの竜田揚げ
- ・フグ鍋
- ・フグのトロピカルソース
アロエ入り



他、にぎり寿司、ビーフステーキ、麻婆豆腐のピッツァ、エゾ鹿のポワレ（夜のみ）など
和洋中の本格料理とデザート全 100 種類が食べ放題です。

オリンピックでは、メイン料理をお客様の目の前で実演し、出来たてをサービスいたします。

他店には見られないパフォーマンスとして、シェフが豪快に中華鍋を振る実演などもございます。

■営業時間

料金

	平日(月～金)	土日祝
11:30～13:00	3,600円	3,600円
13:30～15:00	2,950円	3,600円
15:30～17:00		2,950円
17:30～19:00	4,600円	
19:30～21:00	4,600円	

■予約・問合せ (06) 6372-5240 (オリンピック直通)

この件のお問合せは

いまや ゆうこ
大阪新阪急ホテル 広報担当/今屋 優子

PHONE (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております