

バラエティー豊かな和・洋・中の料理&デザートと
“美味しい野菜”を少しずつ、たくさん



おすすめポイント

RECOMMENDED POINT

1. 特産品を使用したメニューが
食べ放題！



岡山市産のシャインマスカット(9月)や熊本県産の栗ベスト(10・11月)など、特産品を使ったメニューが食べ放題でお楽しみいただけます。

2. “美味しい野菜”を楽しむ
ベジタブルメニュー



“美味しい野菜”を楽しむ彩り鮮やかなカラフルオードブルをはじめ、野菜の巻き寿司などをご用意。

3. ライブメニューや、和・洋・中の
料理&デザートが約60種類！



目の前で仕上げるライブメニューやバラエティー豊かな料理、デザートをビュッフェスタイルで好きなだけ！



営業時間・料金 ※いずれもソフトドリンク飲み放題付き ※3歳以下は無料

Lunch

90分制

11:30~15:00

		平日	土日祝
大人	一般料金	4,000円	4,500円
	会員料金	3,600円	4,050円
お子様 (4~12歳)	一般料金	2,000円	
	会員料金	1,800円	

Dinner

120分制

17:00~21:30

		平日	土日祝
大人	一般料金	5,300円	5,800円
	会員料金	4,770円	5,220円
お子様 (4~12歳)	一般料金	2,650円	
	会員料金	2,385円	

アルコール飲み放題(単品) ※1名様からご利用可能 / 当日のご注文も承ります

Lunch 90分制	2,000円	Dinner 120分制	2,500円
— ドリンクメニュー内容 —			
● 生ビール(アサヒスーパードライ)		● ハイボール	
● 麦焼酎(水割り/ロック/ソーダ)		● レモンサワー	
● 芋焼酎(水割り/ロック/ソーダ)		● ワイン(赤/白)	
		● 梅酒 など	
		〈カクテル〉	
		● カシスソーダ	
		● カシスオレンジ	
		● モスコミュール	
		● スクリュードライバー	
		● ピーチジンジャー など	



オードブル de フォトチャレンジ！

好きなお皿にオードブルを盛り付けた写真を撮影し、Instagramに投稿いただいた方の中から、抽選でホテル阪神大阪のレストランでご利用いただけるお食事券をプレゼント！



ネン × 特産品の コラボメニューが 登場！

詳しくは中面をご覧ください。



岡山市

提供期間 9/1(月)~30(火)



熊本県

提供期間 10/1(水)~11/30(日)

※表記の料金はいずれも1名様分、消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。 ※メニューは一例です。
※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合がございます。 ※状況により、予告なく営業内容等を変更する場合がございます。



ホテルの最新情報を
チェック！



お友だち登録で
「ネン」の情報や
クーポン配信！



メンバーズクラブ
アプリで
便利にお得に



阪急阪神第一ホテルグループ
ホテル阪神大阪



〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島5丁目6番16号
JR大阪環状線・阪神電車「福島駅」下車すぐ
JR東西線「新福島駅」①出口から徒歩約2分

2階 マルシェダイニング ネン
TEL 06-6344-8011 (直通)



お得なオンライン限定プランも / 詳しくはこちらから ▶ ホテル阪神大阪 ネン 検索

Marche Dining

NeN

2025 AUTUMN

9/1 MON ▶ 11/30 SUN



— オータムビュッフェ —

野菜と楽しむ AUTUMN BUFFET

〈ホテル阪神大阪 2階〉 マルシェダイニング ネン



ネン × 特産品 コラボメニュー

Collaboration

岡山市産

提供期間 9/1(月)~30(火)

岡山市産のシャインマスカットを使用したメニューが食べ放題！



シャインマスカットのパフェ

シャインマスカットのすっきりとした甘みと煎茶のジュレやクリーム、バニラアイスが相性抜群です。



シャインマスカットのレアチーズケーキ

レアチーズにシャインマスカットとジュレを重ねた爽やかな味わいのひと品。

熊本県産

提供期間 10/1(水)~11/30(日)

熊本県産の栗ペーストを使用したクリームで仕上げたモンブランやトマトを使用したメニューが食べ放題！



栗クリームのモンブラン

栗のやさしい甘さが広がるモンブランクリームと、しっとりとしたチョコロールが相性抜群。可愛い「くまモン」クッキーとともに楽しめください。



トマトのデクリネゾン※

バジルオイルでマリネしたトマトに、トマトゼリーとトマトムースを重ね、ミニトマトのコンポートを添えました。

※デクリネゾン…ひとつの食材を数種類の技法で調理し、様々な食感やコントラストを楽しむ料理

…ランチ限定

…ディナー限定

ベジMENU

ベジタブルメニュー

“美味しい野菜”を楽しむベジタブルメニュー。彩り鮮やかな野菜をご堪能ください。

お好きなお皿に盛り付けて自分だけのカラフルオードブルプレートに♪

野菜の巻き寿司
沢庵とポテトサラダ・なめこと明太子・鮭のたたきと柴漬け

カラフルオードブルバリエ
かぼちゃのマリネ ローズマリーの香り・ピーツと林檎とベリーのサラダ
ロワイヤル 茸のソース・レーズンと干し柿のキャロットラペ など10種類

日本料理
お好みのディップやオードブルをのせてアレンジをお楽しみいただけます

ブルスケッタ
〈ディップ〉オリーブエッグ・きのこアボカドなど4~5種類

アレンジ完成イメージ

LIVE KITCHEN

ライブキッチン

五感で楽しむライブキッチン。シェフが目の前で仕上げるパフォーマンスとともに料理をお楽しみください。

西洋料理
ローストポーク はちみつジンジャーソース

西洋料理
ビーフステーキ シャリアビンソース
かぼちゃのピューレ添え

日本料理
海老の天ぷら

日本料理
にぎり寿司 鮪・烏賊・生海老・サーモン など

西洋料理
蟹のパイ包み クルビヤック風

BUFFET MENU

ビュッフェメニュー

Variety Menu

バラエティー豊かな和・洋・中の料理&デザートご用意。ビュッフェスタイルで好きなだけ！



白身魚と魚介のマリニエール風



トリッパのトマト煮込み



西洋料理 ベジMENU

砂ずりと手羽元のコンフィと茸のアヒージョ風



寿司小鉢（鰻とトロロ・ミニちらし寿司）



ふかひれスープ



茄子入り麻婆豆腐・黒酢香る酢豚
点心など

DESSERT

デザート

かぼちゃや洋梨、さつまいもなど秋らしい食材を使用したオータムデザートが登場！



洋梨のタルト



かぼちゃのプリン



スイートポテト



〈10・11月限定〉カスタマイズクレープ



10/25~31はハロウィン仕様に！