

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

リニューアルポイント
RENEWAL POINT

1. “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
オードブルをはじめ、野菜の寿司や天ぷら、
野菜を使用したデザートなどが登場。

2. 五感で楽しむ
ライブキッチン



出来たての美味しさを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
ともにお楽しみください。

3. バラエティー豊かな和・洋・中の
料理&デザートが約60種類！



料理ジャンルを、和・洋・中&デザートに拡大し
品数も約40種類から約60種類にパワーアップ！
バラエティー豊かなメニューをご堪能ください。



営業時間・料金 ※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	3,500円	4,000円
		会員料金	3,150円	3,600円
	お子様 (4~12歳)	一般料金	1,750円	
		会員料金	1,575円	

Dinner 120分制 17:00~21:30			平日	土日祝
	大人	一般料金	4,800円	5,300円
		会員料金	4,320円	4,770円
	お子様 (4~12歳)	一般料金	2,400円	
		会員料金	2,160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

アルコール 飲み放題	ランチ 90分制	2,000円	ドリンクメニュー内容	
	ディナー 120分制	2,500円	- 生ビール（アサヒスーパードライ） - 麦焼酎（水割り/ロック/ソーダ） - 芋焼酎（水割り/ロック/ソーダ） - ハイボール - レモンサワー - ワイン（赤/白） - 梅酒 - 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	

EVENT

ベジ de お得プラン

ベジ（野菜グッズ）を身につけてご来店いただくと

一般料金より **大人 300円 OFF** **お子様 半額**

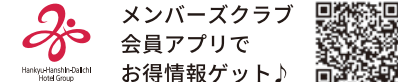
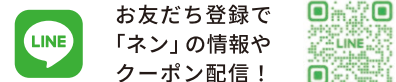
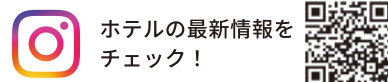
※ベジ（野菜グッズ）を身につけてご来店された方のみが割引対象
※他の割引・優待との併用はいたしかねます ※ゴールデンウィーク期間は除外

ビーフステーキが
国産牛にグレードアップ！

**ゴールデンウィーク
ビュッフェ**

5月3日（土・祝）～6日（火・振休）
※特別期間のため料金・営業内容等を変更します

※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



SPRING
2025

3.29sat ▶ 6.1sun

Marche Dinning

NeN

2025.3.29 SAT
リニューアル
オープン！



ーリニューアルフェアー
Renewal FAIR 和・洋・中の料理&デザートで彩る春ビュッフェ

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5-6-16
JR大阪環状線・阪神「福島駅」、JR東西線「新福島駅」下車すぐ

マルシェダイニング「ネン」2F
ご予約・お問い合わせ 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**

Renewal Point 1

ベジタブルメニュー
VEGETABLE MENU

ベジMENU

“美味しい野菜”を楽しむベジタブルメニュー。
オードブルからデザートまで、彩り鮮やかな野菜をご堪能ください。



..... 「カラフルオードブルバリエ」

- ポークと筍の冷製 セサミソース
- ブロッコリーのボンゴレ・ピアンコ
- レーズンを添えたキャロットラペと人参マリネ
- 茸とオリーブのマリネ&茸ブルスケッタ
- ベイクドオニオンのマリネ 和風ソース
- ペペロナータ (パプリカのマリネ)
- パンプキンサラダとかぼちゃのマリネ タイム風味
- 桜燻しピンチョウマグロのカルパッチョ 野菜6種のソース
- 小柱の冷製ロワイヤル ポテトソース ウニ風味
- シーフードマリネとガカモレ 赤玉ねぎのマリネ添え

好きなお皿に
盛りつけて自分だけの
カラフルオードブル
プレートに♪



パン
畑に見立てた野菜サンド
人参ロール・ほうれん草ロール



デザート
カリフラワーのパパロア
空豆プリン・人参スフレ など



サラダ

Renewal Point 2

ライブキッチン
LIVE KITCHEN

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&デザートをお楽しみください。

西洋料理 ベジMENU



ビーフステーキ オニオンソース
空豆入りマッシュポテト添え

日本料理



天ぷら
海老・紅生姜・桜海老のかき揚げ

日本料理



にぎり寿司
鮪・烏賊・海老・サーモン・玉子・コハダ

ベジMENU



野菜寿司

ベジMENU



野菜天ぷら

焼きあげた生地に
お好みの
トッピングで
アレンジ♪

西洋料理 ベジMENU



黒豚の薄切り
コンソメしゃぶしゃぶ
〜ジュリエン野菜とともに〜

デザート



クレープ
〜ガレットスタイル〜

Renewal Point 3

ビュッフェメニュー
BUFFET MENU

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

西洋料理 ベジMENU



チキンとポテトニョッキのクリーム煮込み
〜野菜のプリマベール風〜

西洋料理 ベジMENU ディナー限定



鴨のロースト 筍とほうれん草添え
バルサミコソース

西洋料理 ベジMENU ディナー限定



白身魚と枝豆のバイ包み焼き
アメリカンソース

日本料理 ベジMENU



大根と厚揚げの煮物

西洋料理 ベジMENU



ポークのコトレッタ
カラフルポテト添え ラビゴットソース

西洋料理 ベジMENU



魚介類と筍のブイヤベース風
トマト煮込み

中国料理



ふかひれスープ

中国料理



黒酢香る酢豚・麻婆豆腐・点心

デザート

DESSERT

ベリーを使用した春らしいデザートや
カスタムを楽しむ最中など
種類豊富な春彩デザートをお楽しみください！



抹茶のクリーム・ブリュレ
ミックスベリーのソース



抹茶のクロワッサンダマンド



苺のショートケーキ



ブルーベリーの
ロールケーキ



苺風味のティラミス



カスタマイズ最中
苺風味館・つぶ館・ぎゅうひ・フルーツカクテル