



報道機関各位
プレスリリース

2019年3月11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

ますます“出来たて”に、リニューアル。
トリュフソースで味わうステーキや、オマール海老&鯛、ピンクづくしのデザートなど

春の贅沢ビュッフェ開催中

2019年5月31日(金)まで 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^{すがの}伸一^{しんいち}）では
リニューアルオープンした、ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて2019年2月27日（水）
より春のフェアを開催中です。



春のフェア・ポイント

ラグジュアリーな雰囲気の中、ライブキッチンから“フレンチのひと皿”をお届けします。

■シェフが魅せる「出来たて春フレンチ」&「選べる楽しさ」

ランチは、トリュフソースで味わう「サーロインステーキ」や「海老とヤリイカのグリユ」、柚子の香りがアクセントの「菜の花とシラスのペペロンチーノ」など旬の味わいを心ゆくまで楽しめます。

ディナーでは、旨味が詰まった「オマール海老と鯛のひと皿」や「仔羊のグリユ」から、その場で切り出す生ハムとサラダを混ぜ合わせる出来たてのオードブルまで。ソースや岩塩などの調味料（8種）をお好みで楽しめる人気の「ローストビーフ」も登場します。

■キーワードは「Pink!（ピンク）」の春デザート

春を連想させる「ピンク」をキーカラーに、ストロベリーや桜、ピーチ、フランボワーズなどを使用した華やかなデザートをご用意。リニューアルにより登場した“ライブキッチン+plus（プラス）”からは、5種類から選べるフレーバーでパティシエが仕上げる「ストロベリープリン^{プリン}のヴェリーヌ（ランチ限定）」を。目でも舌でも楽しめる約15種類のラインアップで、訪れる春を楽しめます。

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^{つつい} 愛^{まなみ}美・中川^{なかがわ} 隆^{りゅうた}太・蘆田^{あした} 恵^{えみ}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・概要は、次頁以降にございます *

<参考資料>

店舗データ

■期 間	2019年5月31日（金）まで		
■名 称	Spring Fair （スプリングフェア）		
■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。
	■ 4/27（土）~5/6（月・振休）はランチ・ディナーともに土曜日の料金・2部制で営業いたします。 5/6（月・振休）ディナーは時間無制限。		
■料 金	ランチ 大人 3,700円~4,200円 子ども 2,100円~2,200円	ディナー 大人 4,800円~5,300円 子ども 2,800円~3,000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）	※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。	

おすすめメニュー こだわりの西洋料理を中心に、**約50種類**をご用意。

■ ライブキッチンからお届けする、「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
ステーキの旨味を引き出す、フンドヴォーベースのトリュフ入りソースと味わう、人気メニュー。



▶【目の前で焼く・仕上げる】海老とヤリイカのグリエ トマトフォンデュと香草風味のソース
目の前でグリエする海老とヤリイカは、香草の香りを纏った爽やかなトマトのソースで。



▶【目の前で仕上げる】菜の花とシラスのペペロンチーノ カラスミの香るミモザ風
ひと皿ずつ出来たてを。菜の花とシラスの味わいに、春を感じるパスタ。
仕上げのカラスミと柚子の風味を楽しんで。



▶ **新・ライブキッチン+plus**（プラス）メニュー
【目の前で仕上げる】
ストロベリープリンとミルクフォームのヴェリーヌ
パティシエが1つずつミルクの泡を絞り、5種*から選べる
フレーバーパウダーで仕上げます。
※抹茶、ハチミツ、苺、コーン、ブルーベリー

<ディナー限定>



- ▶ **【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**
お好みの味わいで

肉の味わい、柔らかさを引き出したローストビーフは、目の前で切り出して提供。自分好みのソース*でアレンジを。

※グレービーソース、サルサソース、レフォールクリーム、フレーバーソルト（トリュフ風味、柚子風味）、塩コショウ（燻製風味）、フレーバーシーソルト、アンデスの岩塩



- ▶ **【目の前で仕上げる】オマール海老と鯛のマリニエール** サフランの香り
しっとりと仕上げたオマール海老と鯛に、魚介の旨味たっぷりの
クリームベースのスープを泡状にトッピング。



- ▶ **【目の前で焼く】仔羊のグリエ** 粒マスタードの香るソース
トマト風味のタブレ添え

柔らかな仔羊のグリエは、粒マスタードがアクセントのソースや
トマト風味のクスクスとご一緒に。



- ▶ **新・ライブキッチン+plus (プラス) メニュー**
【目の前で切り出す】生ハムのカッティングサービス
ホワイトアスパラのピクルスを添えたサラダ仕立て
カッティングした生ハムと、サラダをメランジェ。
オリーブ風味のヴィネグレットソースを絡めてどうぞ。
ワインとの相性も抜群です。

■ **心華やぐ「Pink! Spring Dessert ~ピンク! スプリング・デザート~」**



「ピンク」をキーカラーにストロベリーや桜、ピーチなどを
使った心華やぐデザートが登場。

- ▶ ストロベリーデザートピッツア
- ▶ ストロベリーのクリームロール
- ▶ ヨーグルトとピーチのグラスデザート
- ▶ フランボワーズのカルディナールシュニッテン
- ▶ 桜のムース
- ▶ ストロベリーとキウイのガトー など

<フランスの郷土菓子>

- ▶ タルト・フリユイ ▶ ピンク・フランボワーズ
- ▶ パッションフルーツのオペラ ベリーの風味

※画像は全てイメージです。

以上