



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<sup>すがの</sup>伸一<sup>しんいち</sup>）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<sup>プリン</sup>のヴェリーヌ<sup>ヴェリーヌ</sup>（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<sup>つつい</sup> 愛<sup>まなみ</sup>美<sup>なかがわ</sup>・中川<sup>りゅうた</sup> 隆<sup>あした</sup>太<sup>えみ</sup>・蘆田<sup>あした</sup> 恵<sup>えみ</sup>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