

報道機関各位

2019年4月25日

株式会社阪急阪神ホテルズ

ホテル阪神大阪

【開業 20 周年×令和記念】ディナー限定の「ロッシーニ風ステーキ」再び！



食欲そそる「メイン料理」にトロピカルなスイーツも登場

マルシェダイニング「ネン」にて 2019年6月1日（土）より夏フェアスタート

大阪駅からひと駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神大阪（大阪市福島区福島 5 丁目 6 番 16 号 総支配人：田岡 弘志）では、2019年6月1日（土）から8月31日（土）まで、選べる出来たてメイン料理&旬野菜バイキングが楽しめる、マルシェダイニング「ネン」にて、夏のグルメフェア「ココロ踊るカラダ喜ぶ ベジフェス SUMMER！」を開催します。

瑞々しい旬野菜と種類豊富なディップソース&トッピングで選ぶ楽しさ、夏に食べたい食欲をそそるメイン料理に、爽やかなスイーツも登場します。



◆こだわりポイント

1. 【開業 20 周年記念メニュー】感謝を込めて。「ロッシーニ風ステーキ」が再登場！

春フェアにてお客様にご好評いただきました「ロッシーニ風ステーキ」が、夏フェアで再登場します。

ステーキにフォアグラを乗せ、濃厚なマデラソースで仕上げるひと品。*1名様1皿限り（ディナー限定）



2. デザートのテーマは「トロピカル・ガーデン」

ストローで楽しむ「飲むぷるぷるゼリー」も！

目にも楽しい3種類のジュレに、女性が嬉しいタピオカやアセロラ寒天など、約8種類のトッピングの中から好きなものを選んでオリジナルの飲むゼリーを作ることができます。



このリリースに関するお問い合わせ先
ホテル阪神大阪 広報担当／新田・堀・石戸

TEL : 06-6344-1668 FAX : 06-6344-7373 e-mail : pr@hotelhanshin.com

↓メニュー詳細は2ページをご覧ください↓

【選べる出来たてメイン料理】夏のおすすめをご紹介します！

＜ランチ＞ 1品チョイス（全4種）

「ブイヤベース」



ネンではおなじみの魚介の旨味たっぷりのブイヤベースは、具材が大きめなので、食べごたえ抜群です。

「スパイシーチキン リヨネーズポテト添え」



パリパリの衣をまとったチキンは、カレー粉やコリアンダーを使った夏にぴったりの食欲そそるひと品。リヨネーズポテトと一緒に。

＜ディナー＞ オーダーバイキング形式で食べ放題（全6種）

「スペアリブ クスクスのトマト煮込み添え」



大人から子どもまで大好きなスペアリブは、甘辛いたれに一晚漬けて、オーブンでじっくり焼いたひと品。トマト風味のクスクスを添えました。

「鱸のポアレ トマトバジルソース」



鱸のポアレを夏らしいさっぱりとしたトマトバジルソースで。ズッキーニなど旬の野菜とともにお召しあがりください。

【バイキングメニュー例】

季節で変わるパーティーデリやシーズン料理に加え、「ディップ&トッピングバー」が登場。サラダのトッピングのみならずいろんなバイキング料理に“ちょい足し”でオリジナリティUP！ますます選べる楽しさが広がります。



＜ディップ&トッピングバー＞ ※一部抜粋
チーズ、ガーリックチップ、フライドオニオン、ハバネロソース、ケイジャンスパイス、ジェノベーゼソース、トマトカクテルソース など

◆夏のグルメフェア概要

～選べる出来たてメイン料理&旬野菜バイキング～

＜名称＞開業 20 周年記念第 2 弾「ココロ踊る カラダ喜ぶ ベジフェス SUMMER！」

＜期間＞2019年6月1日（土）～8月31日（土）

＜場所＞2階 マルシェダイニング「ネン」

＜料金・時間＞ラ ン チ／2,600 円～（11:30～14:30 L.O. 90 分制）

ディナー／3,900 円～（17:00～21:00 L.O. 120 分制）

※表記の料金にはいずれも消費税およびソフトドリンク飲み放題が含まれます。

＜お問い合わせ＞TEL：06-6344-8011（直通）

◆詳細は HP をご覧ください <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/contents/restaurants/nen>

※画像は全てイメージです。

以上