

報道関係各位
プレスリリース2019年5月9日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-19-04

今年注目のラム肉に黒毛和牛 & ^{うなぎ}鰻も食べ放題！ 「肉の祭典！～THE・ミートフェスタ！～」

2019年6月1日(土)より グルメバイキング「オリンピア」にて

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田1丁目1番35号 総支配人：^{いまい よしお}今井 善夫）では、グルメバイキング「オリンピア」にて2019年6月1日（土）より、夏のグルメフェア「肉の祭典！～THE・ミートフェスタ！～」を開催いたします。人気食材の黒毛和牛に加え、2019年の“トレンド肉”と言われるラム肉など、お肉料理を目の前で切り出しする「LIVE コーナー」が登場。さらに日本料理には夏にかかせない、^{うなぎ}鰻もご用意いたしました。



■2019年、夏のメインは「4種お肉のRoast & Smoke + Vegetable(ロースト・スモーク・ベジタブル)コーナー」

人気の黒毛和牛をはじめ、豚肉や鶏肉、赤身が多くヘルシーで支持を得ているラム肉をローストし、それぞれの特徴を活かした調理法とソースで仕上げました。入店後のお客様をお迎えするコーナーで、シェフが目の前で塊のお肉をカットしながら提供いたします。お好みの温野菜とともに楽しみいただきます。

■^{うなぎ}鰻 & ^{はも}鱧を堪能。季節を感じる日本料理も充実

鰻は、シンプルにミニ鰻重に仕上げました。タレのしみこんだ鰻とご飯の相性が抜群で満足度の高いひと品です。また、夏を感じる鱧を使った料理もディナー限定でご用意いたします。

この件についてお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 ^{かわさき あやみ つるた よしひこ}川崎 彩美・鶴田 佳彦

TEL : 06-6373-9262 FAX : 06-6372-5203

メールアドレス ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

↓↓フェア概要・詳細は次頁以降にございます↓↓

《フェア概要》

【名 称】	肉の祭典！～THE・ミートフェスタ！～		
【期 間】	2019年6月1日（土）～8月31日（土）		
【場 所】	ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」		
【時間・料金】	ランチ	全日 11:30～、土日祝 13:30～	3,800円 / お子様 2,000円 平日 13:30～、土日祝 15:30～ 3,300円 / お子様 1,450円
	ディナー	全日 17:30～、19:30～	4,800円 / お子様 2,600円

※ご利用時間は平日 100 分制、土日祝 90 分制です。※お子様：4歳～小学生

※表記の料金にはいずれも消費税・ソフトドリンク飲み放題が含まれます。（フリードリンクプランもあり）

※お盆期間8月13日（火）～16日（金）は土日祝と同じ営業時間、料金となります。

夏のおすすめ・4種お肉の Roast & Smoke + Vegetable コーナー



①ラムのロースト 軽い燻製仕立て



ローストしてじっくり火を入れたラムはにんにくとローズマリーの香りを付けて、軽い燻製に仕立てました。



②黒毛和牛のロースト

大人気の黒毛和牛は、グレイビーソースのシンプルな味付けで素材本来の味をお楽しみください。



③チキンのロースト

リゾット入りチーズソース
丸鶏をまるごとローストし、目の前でカット。チーズソースを添えて。



④ポークのロースト

バジル風味のマスタードソース
豚バラ肉をしっとりやわらかく仕上げました。バジル風味のマスタードでお召しあがりください。



■【ディナー限定】ソーセージのスマーク

ディナーにはお酒との相性もいいソーセージのスマークを、ローストベジコーナーにてご用意。

グリルやローストした温野菜とあわせて提供いたします。

和・洋・中・デザートが楽しめるバイキング・メインメニュー

■日本料理



■【夏といえばコレ！】^{うな}ミニ鰻重



夏にかかせない鰻！

タレのしみこんだ鰻はご飯との相性も
抜群！シンプルで贅沢なひと品です。



■【ディナー限定】^{はも}鰻鳴門巻き

季節を感じる鰻を、鳴門の渦潮のようにくるっと巻いた
ディナーだけの特別メニュー。

^{わかめ}
若布のソースでお召しあがりください。

■西洋料理



■【ディナー限定】**フォアグラ**のポアレ フレンチトースト添え

コンセプトは“フォアグラ好きにはたまらん一品”。

フォアグラのうまみを吸ったフレンチトーストと
こんがりソースとの相性も抜群です。



■【^{たくみ}匠のフレンチ】スズキと野菜のコンポジション

マリネしたスズキと色鮮やかな野菜たちを
バルサミコ酢とマンゴーのソースでさっぱりと
仕上げました。

■中国料理



■【割ってびっくり！】**豚**角煮入り“超”肉団子



中に豚角煮がゴロっと入ったびっくり肉団
子。大判の豚しゃぶで巻いて食べる、豚肉を
存分に味わえるガッツリメニューです。



■【モチモチ食感コラボ】冷やしスープ水餃子 **タピオカ**入り

今大人気のタピオカを浮かべた、新感覚スープ水餃子。

■デザート



完成イメージ

■【パフォーマンス・デザート】桃のパチパチグラスデザート

シュワシュワ！ソーダが噴き出るパフォーマンスとともに登場するのは、口の中でパチパチはじけるキャンディーが楽しい、夏にぴったりのグラスデザート。桃のゼリー・果肉・シャーベットなど、“桃”をたくさん詰め込みました。



←ソーダにメントスを入れると泡が噴き出します

■その他おすすめメニュー

日本料理 ・ <目の前でご用意！>天ぷら、にぎり寿司
・ 雲丹豆腐と穴子のお吸い物

西洋料理 ・ トマトティーナ・ガスパチョ

スペインのトマト祭から着想。

たくさんのトマトをピューレ状にし、スープに仕立てます。

・ <自分で作る！>ミニミニバーガー

お好きな具を選んで自分だけのミニバーガーをお楽しみいただけます。

中国料理 ・ 海老の2種ソース〜チリソース・マヨネーズソース〜

・ <目の前で仕上げる！>牛肉焼きそば

メイン食材の牛肉は目の前で豪快に炒め、熱々を提供！

肉の祭典にふさわしい牛肉焼きそばです。

デザート ・ ロングブリッジプリン

・ マンゴーティラミス



トマトティーナ・ガスパチョ



<目の前で仕上げる！>
牛肉焼きそば



ロングブリッジプリン

■イベントのご案内

2019年8月8日（木）、大阪新阪急ホテルが開業55周年をむかえるにあたり、8月の1ヶ月限定でお得なキャンペーンを実施いたします。

・ タイトル：55周年記念 GO!GO!キャンペーン

・ 実施日：8月1日（木）～31日（土）

※お盆期間8月13日（火）～16日（金）を除く

・ 内容：①55歳の方を含むグループは大人4名様につき1名様無料。

※前日までにご予約のうえ、当日身分証を提示ください。※他の優待との併用はいたしかねます。

②<小学生以下のお子様限定> 5.55秒ぴったりでストップウォッチを止めたらご本人様無料。

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6372-5240（直通）

オンライン予約が便利でお得です。『バイキング オリンピア』で検索

(<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/contents/restaurants/olympia/>)

以上