



報道機関各位
プレスリリース

2019年5月21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

目の前で炙る鱧^{はも}のカッペリーニや、フォアグラ&桃スープ、ローストビーフ
ビタミンカラーが映える、“イエロー・デザート”も

Summer Fair(サマーフェア)開催

2019年6月1日(土)より 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
今春に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6月1日(土)
より Summer Fair(サマーフェア)を開催いたします。



Summer Fair(サマーフェア)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「出来たて夏フレンチ」&「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「スパイシーチキンと茄子のグリエ」、
バーナーを使い目の前で炙った鱧をトッピングした冷製カッペリーニなど、旬の味わいが楽しめます。

ディナーでは、昨年人気の「クレーム・ド・ペーシュ(桃のクリームスープ)」に、フォアグラのソテーを
添えて再登場。さらに、「鮎と海老のグリエ」から、その場で切り出す「スモークサーモン」のオードブル、
お好みのソースや岩塩などの調味料(8種)を楽しめる人気の「ローストビーフ」をご用意します。

■キーワードは「ビタミンカラー」。“黄色づくし”のデザート

訪れる夏を盛りあげたいと「ビタミンカラー」をキーカラーに、パイナップル、マンゴー、レモンなどを
使用した華やかなデザートをご用意。今春の店舗リニューアルにより登場した「ライブキッチンプラス」で
は、話題のブラックタピオカ入りの「サマー・スムージーボウル(ランチ限定)」をご用意。キヌアやナタデコ
コなど、10種類からお好みのトッピングを使って仕上げられるなど、思わず写真に収めたくなるひと品に。
目でも舌でも楽しめる、美味しい幸せをお届けします。

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} 愛美^{まなみ}・馬淵^{まぶち} 絵梨^{えり}・蘆田^{あした} 恵美^{えみ}
〒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 *

<フェア概要>

店舗データ

| | | |
|---------|---|--|
| ■期 間 | 2019年6月1日(土)～8月31日(土) | |
| ■名 称 | Summer Fair (サマーフェア) | |
| ■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。 | |
| | 《お盆期間について》8/11(日・祝)～16(金)は土曜日の料金・時間(2部制)で営業いたします。 | |
| ■料 金 | ランチ 大人 3,700円～4,200円 お子様 2,100円～2,200円 | ディナー 大人 4,800円～5,300円 お子様 2,800円～3,000円 ※お子様: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、フォンドヴォーベースのトリュフ入りソースと味わう、ランチの人気メニュー。



▶【目の前で焼きあげる】スパイシーチキンと茄子のグリエ
エピス香るソース
ジューシーな骨付きチキンは、スパイシーな香りがアクセントのソースやグリルした茄子と一緒。
※チキンは食べやすいよう、切り分けてご用意します。



▶【目の前で仕上げる】ガスパッチョ風味の冷製カッペリーニ
鱧の炙りを添えて
トマトソースをベースに夏野菜を絡ませた爽やかなパスタ。
仕上げは目の前で炙る、鱧をトッピング。



▶ ライブキッチンプラスデザート
【目の前で仕上げる】サマー・スムージーボウル ～2種のフレーバーから選んで～
話題のブラックタピオカを忍ばせたスムージーは、10種類のトッピング*でお好みにカスタマイズできます。
※サクサクキヌア、グラノーラ、アーモンドスライス、ココナッツフレーク、ナタデココ、
ココアビスケットチップ、ドライトロピカルフルーツ、ミックスベリー、バナナ、パイナップル

<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。お好みのソース*でアレンジを。

※グレービーソース、ワサビクリーム、粒マスタード、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】鮑と海老のグリエ ラヴィゴットソース**

グリエした鮑や海老は、ほのかな酸味を利かせたラヴィゴットソース*がアクセントに。

※ラヴィゴットソース：酢、油、香味野菜のみじん切りを混ぜたソース。

※海老は殻ごと食べられる「ソフトシェルシュリンプ」です。



▶ **【目の前で仕上げる】フォアグラと桃のソテーを添えた**
クレーム・ド・ペーシュ

ホワイトソースをベースにしたスープと桃の果肉をミックス。

ほのかな甘みと香りが人気のひと品に、今年はフォアグラと桃のソテーを添えて。



▶ **ライブキッチンプラスメニュー**

【目の前で切り出す】

スモークサーモンのカッティングサービス

トロピカルソースとオレンジソルベを添えて

2種類のフルーティーな味わいが彩るスモークサーモンは、お酒との相性も抜群。

■ **気分あがる「Summer Yellow ★ Dessert ～サマーイエロー・デザート～」**



パイナップル、マンゴー、レモンなどを使ったデザート。気分あがる「ビタミンカラー」で美味しい幸せをお届け。

▶ レモンヨーグルト ▶ レモンカスタードのケーキ

▶ パイナップルムース

▶ スダチとグレープフルーツのジュレ

▶ 甘夏のレアチーズケーキ

▶ パッションマンゴーとチョコのグラスデザート

▶ オレンジアールグレイ など

<フランスの郷土菓子>

▶ パン・ド・ジェーヌ ▶ ダコワーズ・シトロン

▶ ウィークエンド・シトロン



※画像は全てイメージです。

以上