

報道関係各位  
プレスリリース2019年8月1日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-19-07

## 松茸×えぞ鮑！松茸×牛！食べ放題フェア とろ～りチーズに、バターミルクチキンも 「松茸と秋の味覚を味わう食のテーマパーク」

2019年9月1日(日)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9月1日（日）より、秋のグルメフェア「松茸と秋の味覚を味わう食のテーマパーク」を開催いたします。秋に食べたい料理をはじめ、毎年恒例のビッグ・モンブランなど、バラエティー豊かにご用意いたしました。



### ■秋の味覚の王者「松茸」に、牛肉やえぞ鮑を贅沢に掛け合わせたメイン料理は必食

松茸の香りを閉じ込めた包み焼きには牛肉を、片栗粉でさっくり揚げた白扇揚げにはえぞ鮑を、それぞれ松茸と組み合わせたメインの二品。その場で調理する出来たての味をお楽しみください。

### ■松茸だけじゃない！オリンピアならではのおもしろメニューや豪快メニューも盛りだくさん！

バターミルクでやわらかく焼きあげたチキンと野菜を積み上げ、ワッフルと食べるひと皿や、チーズがたっぷり入ったビーフシチュー、キャビア入りソースで仕上げたサーモンのポアレ（夜限定）などの西洋料理もおすすめ。豪快に揚げた白身魚を、香りと炎の演出とともに仕上げるライブ感満載の中国料理にもご注目ください。

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 あやみ川崎 彩美・つるた よしひこ鶴田 佳彦

TEL：06-6373-9262 FAX：06-6372-5203

メールアドレス [ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto: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】	<u>松茸と秋の味覚を味わう食のテーマパーク</u>		
【期 間】	2019年9月1日（日）～11月30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）

《メニュー内容》

■松茸など秋の味覚をはじめ、贅沢食材を取り入れた日本料理



■松茸包み焼き 牛しゃぶ添え

ぐつぐつと煮込んだ松茸と牛肉を合わせた贅沢メニュー。  
松茸をホイルで包み、香りをぎゅっと閉じ込めました。  
ごまダレにさっとくぐらせた牛しゃぶを添えてどうぞ。



<揚げたてが嬉しい！>  
はくせん

■松茸とえぞ鮑の白扇揚げ

松茸とえぞ鮑のとっても贅沢な組み合わせ。  
片栗粉で軽く仕上げた白扇揚げでご用意しました。  
松茸は合わせ塩、えぞ鮑は肝酢でお召しあがりください。



■松茸ご飯



■かぼちゃ釜の鶏千草煮



■（冷前菜）柿の絹衣掛け 他

## ■トレンドをおさえた変わりダネメニューが目を引き西洋料理



<やっぱり**チーズ**が好き！>

### ■ビーフシチューとチーズの 塩釜焼き トリュフ風味

とろ〜りチーズとじっくり煮込んだ牛肉が絡み合う、  
トリュフ風味のソースで仕上げた贅沢なビーフシチュー。



### ■バターミルクチキンと野菜の ケバブ仕立て

バターを作る時にできるバターミルクでつけこみ  
やわらかく焼きあげた鶏肉と、野菜を豪快に積み上げました！  
ワッフルとあわせてどうぞ。

## ■豪快に仕上げる、音と香りで楽しむ中国料理



キンモクセイ  
<金木犀の**香り**と**炎**の演出>

### ■トウチ 白身魚の豆鼓ソース煮込み

炎の演出でただよう金木犀の香りとともにお届け。  
仕上げに、豆鼓ソースを豪快に掛け煮込み、取り分けます。  
蒸したもち米と一緒に召し上がりください。  
魚の下にもち米が。



### ■ふんわり煮豚そぼろのせ玉子炒め

煮豚をミンチマシーンに！？  
まるでそぼろのようなふわふわの煮豚と玉子が  
相性抜群です。

## ■秋に食べたい料理や、出来たてライブメニューなど、他にも色々！

- 日本料理** ・<目の前で揚げる！握る！>天ぷら、にぎり寿司  
・魚の塩麴焼き 柚香酢漬け

- 西洋料理** ・<ディナー限定>  
サーモンのポアレ キャビアとイクラの白ワインソース  
表面だけ火を入れたサーモンには、キャビアといくら入りの白ワインソースをあわせてリッチな仕上げに。



サーモンのポアレ キャビアとイクラの白ワインソース

- 中国料理** ・海老の蒸籠蒸し 焼売仕立て  
黄色の皮がかわいい焼売です。お肉のうまみと海老の食感がマッチしたおすすめの一品。



海老の蒸籠蒸し 焼売仕立て

- デザート** ・<パフォーマンス・デザート>  
粉雪の口溶けビッグ・モンブラン  
かき氷器でけずってふりかける！？ほろほろと口の中でほどける栗のペーストが新感覚！  
・ロングブリッジかぼちゃプリン



粉雪の口溶けビッグ・モンブラン

※可食部は一部であり、その他はイミテーションです

### 《イベント情報》

#### ▶ ハロウィンイベント

実施日：10月26日（土）～31日（木）

内容：①店頭にはロウウィンのフォトブースを設置。  
お友だちやご家族での思い出作りに。

#### ②<小学生以下のお子様限定>

自分で作るミニミニバーガーコーナーで  
ハロウィンおばけバーガーを作れたら、  
お菓子をプレゼント。



<自分で作る！>ハロウィンおばけのミニミニバーガー

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06 - 6372 - 5240（直通）

※画像は全てイメージです

詳細はHPをご覧ください

[\(https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/contents/restaurants/olympia/\)](https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/contents/restaurants/olympia/)

以上