

報道機関各位
プレスリリース

2019年8月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
千里阪急ホテル

食欲の秋到来！ビーフステーキやワニ肉、ハロウィンメニューも食べ放題！

オータムコレクション
～Autumn Collection～

2019年9月1日（日）よりカフェ&バイキング「シャガール」にて開催

千里阪急ホテル（大阪府豊中市新千里東町2丁目1番 総支配人 矢濱 周哉^{やま しゅうや}）では、カフェ&バイキング「シャガール」にて2019年9月1日（日）から11月30日（土）まで「Autumn Collection」を開催いたします。



◆POINT① ライブパフォーマンスコーナーがパワーアップ
ライブ感溢れるパフォーマンスコーナーでは、オープンコーナー、和食コーナーが登場！

◆POINT② ワニ肉や、旬なデザートが期間限定で登場
豊中市名物ワニ肉「マチカネミート」を使用したお料理や、秋の食材で仕上げた見ても食べても楽しいデザートをご用意！

<フェア概要>

【開催期間】2019年9月1日（日）～11月30日（土）

【名称】「Autumun Collection」

【場所】西館1階 カフェ&バイキング「シャガール」

【営業時間】ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) ディナー17:30～21:00 (L.O. 20:30)

※ご利用時間は90分制です。

【料金】ランチ 大人 2,600円～3,000円 / ディナー 大人 3,300円～3,700円

※小学生、幼児（3歳～）料金もございます。※ソフトドリンク飲み放題が含まれます。

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6871-8441（直通）

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。

この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 営業企画 / 竹本 紋佳・朝長 渉・河端 崇

TEL：06-6871-4036 / FAX：06-6872-1030

メールアドレス a-takemoto@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・詳細は次頁にございます↓

出来たてアツアツのお料理とシェフのパフォーマンスをお楽しみいただけます。

＜ライブキッチンコーナー＞



**ビーフステーキ
茸ソース**
シェフが目の前で焼き上げる出来たてのビーフステーキにまろやかな味わいの茸ソースを添えて。



My オムライス
御飯・具材・ソースを選んでシェフが目の前で仕上げます。出来たての美味しさと自分好みのオムライスがお楽しみいただけます。

＜オープンコーナー＞

目の前のオープンで焼き上げる出来たてのグリル料理の数々をお楽しみいただけます。



小エビとウインナーの
アヒージョ



＜タイムサービス＞
鮭と茸のパイ包み焼き

＜和食コーナー＞

揚げたての天ぷらやにぎり寿司など豊富な和食メニューを臨場感溢れるライブキッチンで。



＜平日ディナー、土日祝限定＞
にぎり寿司



＜ランチ限定＞
鶏肉と野菜の天ぷら
※ディナーは海の幸と野菜の天ぷら

◆秋の食材が彩るバイキングメニュー



鯖と山椒ねぎ鍋



秋刀魚と栗の炊き込み御飯

＜その他メニュー＞

鶏肉と茸のキッシュ、鮭とごぼうのピラフ、シーフードと茄子のパスタ、芋蛸南瓜 すり流し仕立て、柿とリンゴのクリームチーズカナッペ、ほうじ茶のゼリー、ケーキ各種 など多数

◆期間限定デザート



きなこのケーキ

＜9月限定＞

しっとりとしたスポンジにきなこのクリームをふんだんに使用したケーキです。



ハロウィン モンスター

＜10月限定＞

見ても食べても楽しいハロウィンケーキが登場！秋らしく、かぼちゃのクリームでまろやかに仕上げました。

◆食べて美味しいワニ肉の登場！＜期間限定（10月）＞

～大阪府豊中市新名物のワニ肉「マチカネミート」を使ったお料理が登場～



マチカネミートのミンチカツ
チリソースファウンテン

◎マチカネミートとは！？

1964 大阪大学豊中キャンパスにて大型ワニの化石（7m）が発見されました。完全な形で発掘されたワニの大型化石は過去に例がなく豊中市の象徴のひとつとなっています。豊中市のキャラクター「マチカネくん」はこの化石をモデルに誕生。「マチカネミート」は、これにちなんで名付けられました！

10月の土・日・祝（26・27日除く）はマチカネ君がやってくる！



豊中市のキャラクター
「マチカネくん」

※画像は全てイメージです。

以上