

報道関係各位  
プレスリリース

2019年10月11日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-19-014

揚げたて天ぷらに海鮮丼、和洋中の選べるメインが新登場

## 朝食メニュー 一部リニューアル

大阪新阪急ホテル レストラン2店舗にて

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:今井 善夫<sup>いまい よしお</sup>)では、2019年10月1日(火)より、グルメバイキング「オリンピア」、フレンチ&チャイニーズレストラン「モンズレー」の2店舗にて朝食メニューを一部リニューアルいたしました。



<ポイント>

オリンピア：①揚げたての天ぷらや、海鮮丼コーナーを新設。

天丼や天ぷらそばなどアレンジメニューもお楽しみいただけます。

②たこ焼きやバラ寿司、牛すじ入りカレーなどの大阪コーナーもご用意。

モンズレー：①フレンチ&チャイニーズ店の業態を活かし、ウーロン茶粥などの中国料理を新たにご用意。

②メイン料理は和洋中から出来たてを、サイドメニューはハーフビュッフェでお好きなだけお楽しみいただけます。

<概要>

【期間】2019年10月1日(火)～

【場所】地下1階 グルメバイキング「オリンピア」

地下1階 フレンチ&チャイニーズレストラン「モンズレー」

【時間】6:30～10:00 (L.O.9:45) ※オリンピアは6:45～

【料金】1,980円(消費税込み)

【お問い合わせ】TEL:06-6372-5101(代表)

この件についてのお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/川崎<sup>かわさき</sup>、石見<sup>いわみ</sup>、神崎<sup>かみさき</sup>

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

メールアドレス [osaka-pr@newhankyu.co.jp](mailto:osaka-pr@newhankyu.co.jp) 掲載の画像データをご用意しております

↓メニュー内容詳細は、次頁にございます↓

<メニュー内容>

①グルメバイキング「オリンピア」(バイキング形式)

■目の前で揚げる、出来たての天ぷらを朝から味わえます。



<アレンジ自由>

ご飯やそばと組み合わせてもお楽しみいただけます。

【天ぷらそば】



【天ぷらだけでも】



■自分で仕上げる海鮮丼コーナーが登場。

お好みの具材をのせて、自分で作れる海鮮丼は海外のお客様でも気軽にお試しいただけます。



<3種の海鮮をご用意>

ねぎとろ・サーモン・イカ



②フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」(出来たてお料理1品+ハーフビュッフェ)

■洋食・和食・中華から1セット、出来たてのお料理をお召しあがりいただけます。



<中華>

朝にピッタリなウーロン茶粥の中華セットが新登場。

- ・点心
- ・ウーロン茶粥
- ・薬味(大根漬物・小柱のあえ物)



<洋食>

玉子料理  
(オムレツ、スクランブルエッグ  
フライドエッグ) より1種  
他



<和食>

- ・魚料理  
(鮭の塩焼き または  
本日のおすすめ)
- ・だし巻き玉子
- ・小鉢

■サイドメニューはハーフビュッフェでお好きなだけ  
サラダ・スープ・パン・シリアル・ヨーグルト・フルーツ・ご飯・白粥・納豆・味噌汁など。  
ビュッフェスタイルでお好きなものをお好きな分だけお楽しみいただけます。

※画像は全てイメージです。

以上