

報道関係各位  
プレスリリース2019年10月31日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-19-16

# 黒毛和牛 & えび・ぶり・かに料理 食べ放題フェア 「オリンピック冬の陣 お肉 VS 海の幸」

2019年12月1日(日)より グルメバイキング「オリンピック」にて開催

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）では、グルメバイキング「オリンピック」にて2019年12月1日（日）より、冬のグルメフェア「オリンピック冬の陣 お肉 VS 海の幸～えび・ぶり・かに料理～」を開催いたします。流行のスパイスを使用した黒毛和牛のローストビーフや、蟹の天ぷらがのった蟹ご飯を筆頭に、お肉料理と海鮮料理をそれぞれ多数ご用意いたしました。



＜お肉、海の幸、どちらもお腹一杯食べたい！そんな夢を叶える食べ放題フェアが実現＞

## ■お肉メニュー：黒毛和牛・豚スペアリブ・フォアグラ・<sup>いのしし</sup>猪も！

黒毛和牛のローストビーフは流行の「スパイス」でアレンジ。登場のたび行列必至の大人気メニュー、フォアグラのポアレはトリュフ風味でさらに贅沢に。中国料理では、大胆に骨付き肉を煮込んだ“ほろほろ”豚スペアリブをその場で取り分けます。また、ディナー限定でホテルビュッフェでは珍しい<sup>しし</sup>猪鍋もご用意いたします。

## ■海の幸メニュー：えび・ぶり・かにを使ったメニューをご用意

蟹を使った料理をはじめ、どさっと盛られた甘海老や、目の前で炙って仕上げるぶりや海老マヨなど、海の幸を使った料理を個性豊かに取り揃えました。

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 / <sup>みえ</sup>三江・<sup>かわさき</sup>川崎・<sup>かんざき</sup>神崎

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

↓↓フェア概要・詳細は次頁以降にございます↓↓

《メニュー詳細》

## 【おすすめ お肉メニュー】

### ①黒毛和牛のスパイローストビーフ

クミンなど、流行のスパイスをまとったローストビーフはしっかりと肉のうまみを感じられる絶妙なひと品。葱風味のポテトピューレを添えて。



### ②豚スペアリブのほろほろ煮込み X.O 醬仕立て

ほろほろになるまで煮込んだ豚スペアリブはフォークで簡単に崩れるほどの柔らかさ。塊肉を目の前で取り分けます。相性抜群の白菜に巻いてお召しあがりください。



### ③<匠のフレンチ>フォアグラのポアレ カリフラワーのカプチーノ仕立て トリュフ風味

ふわふわの泡にトリュフの香りを閉じ込めたフォアグラのポアレは、まるで本格フレンチコースのひとつのよう。



### ④<sup>しし</sup>猪鍋 <ディナー限定>

ホテルビュッフェでは珍しい猪鍋はディナー限定の特別メニュー。煮込むほどに柔らかくなる猪肉には牛蒡と葱をあわせ、味噌味でシンプルに。



## 【おすすめ 海の幸メニュー】

### ①蟹御膳 ～蟹めし 蟹味噌のお吸物～

蟹肉入りご飯の上に、揚げたての蟹爪と蟹身の天ぷらをのせた蟹めしは必食。やさしい味わいの蟹味噌のお吸物とセットでご用意いたします。



### ②ぶりの炙り

目の前で炙って仕上げるぶりには、柚子胡椒と泡ポン酢、振りカラスミをあわせました。



### ③甘海老山盛り

目の前に盛られた、山盛りの甘海老取り放題。海老好きにはたまらない夢のような食べ放題が実現しました。



### ④ふぐの唐揚げ <ディナー限定>

醤油ベースの下味をつけ、カラッと揚げたふぐの唐揚げは夜だけの特別メニューでご用意。



### ⑤海老の焦がしマヨネーズ

大人気の海老マヨをアレンジ。その場でバーナーで炙って仕上げます。パリパリ食感の揚げワンタンとご一緒に。



## 【その他、和洋中デザート約 80 種が食べ放題】

- 日本料理**
- ・ <目の前で揚げる！握る！>天ぷら、にぎり寿司
  - ・ 【お正月限定】伊勢海老（外国産）のお雑煮  
※1月1日（水・祝）～1月3日（金）

- 西洋料理**
- ・ タピオカミルクカレー  
人気のタピオカをカレーにアレンジ。
  - ・ 明太子入りチーズフォンデュ
  - ・ 【クリスマス限定】ローストチキン  
※12月1日（日）～12月25日（水）

- 中国料理**
- ・ 北京ダック <ディナー限定>
  - ・ 餡掛け汁そば

- デザート**
- ・ <パフォーマンス・デザート>  
炎のフランベ！ふわふわ綿菓子のりんご鍋
  - ・ バスク風チーズケーキ 他



【お正月限定】伊勢海老（外国産）のお雑煮



タピオカミルクカレー

### 《フェア概要》

【名称】 「オリンピック冬の陣 お肉 VS 海の幸」～えび・ぶり・かに料理～

【期間】 2019年12月1日（日）～2020年2月29日（土）

【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピック」

【時間・料金】

<b>ランチ</b>	全日 11:30～、土日祝 13:30～	大人 3,800円 / お子様 2,000円
	平日 13:30～、土日祝 15:30～	大人 3,300円 / お子様 1,450円
<b>ディナー</b>	全日 17:30～、19:30～	大人 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。

（アルコールのフリードリンクプランもあり）

※12月24日（火）、25日（水）、27日（金）～31日（火）は土日祝と同じ営業時間・料金となります。

※1月1日（水・祝）～3日（金）はお正月営業となります。

【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