

報道機関各位
ニュースリリース

2019年11月7日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神大阪
No. 19-013



**【開業 20 周年】冬に食べたいチーズを使った料理も登場するグルメフェア
フレンチのメイン料理×旬野菜バイキングを堪能！
2019年12月1日(日)より マルシェダイニング「ネン」にて**

ホテル阪神大阪(大阪市福島区福島5丁目6番16号 総支配人:田岡 弘志)では、2019年12月1日(日)から2020年2月29日(土)まで、選べる出来たてメイン料理と旬野菜バイキングが楽しめる、マルシェダイニング「ネン」にて、冬のグルメフェア「心ゆくまでフレンチのメイン料理と旬野菜バイキングを味わう ベジ×フェス WINTER」を開催します。「蟹クリームコロッケ エストラゴンの香り」(ランチ限定)や、「ビーツと蕪のリゾット」(ディナー限定)などのメイン料理も登場します。



◆おすすめポイント

1. チーズを使った、あったかシーズンメニュー



「タラと野菜のマカロニグラタン」や「牛スジのチーズスンドゥブ」など、冬に食べたくなる、あったかメニューが並びます。

2.【大好評！】ディナー限定「ロッシェニ風ステーキ」



ステーキにフォアグラを乗せ、濃厚なマデラソースで仕上げるひと品。ホテル開業20周年の感謝を込めて、冬フェアでも登場します。*1名様1皿限り (クリスマス・お正月期間を除くディナー限定)

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪神大阪 広報担当：新田・堀・石戸
TEL：06-6344-1668 FAX：06-6344-7373
e-mail：pr@hotelhanshin.com

詳細は次頁にございます。

【選べる出来たてメイン料理】冬のおすすめはコチラ

＜ランチ限定＞1品チョイス(全4種)

牛タンシチュー



約5時間じっくり煮込んだ牛タンはスプーンで切れるほど柔らかいのが特長。味わい深いシチューです。

＜ディナー限定＞オーダーバイキング(全6種)

甘鯛の鱈焼き カリフラワーのピュレ添え



パリパリ食感が心地よい甘鯛の鱈焼きを、優しいカリフラワーのピュレで。当店の人気メニューです。

【満足度を後押し！バイキングメニュー】

種類豊富な旬野菜が並ぶ「パワーサラダバー」は、約30種類のトッピングやドレッシング・ディップソースで自分好みの味に！ますます選べる楽しさが広がります(画像①、②)。

また、ディナータイムには注文を受けてからご用意する「ホールチーズで仕上げるカルボナーラ」(画像③)や、切りたてを何度でも楽しめる「生ハム」(画像④)も食べ放題！

冬のスイーツは「ガトーバスク」や「チーズケーキ」のような濃厚なものから、色鮮やかな「マカロン」、「ジュレフランボワーズ」なども登場(画像⑤)。人気の焼きたて「クレープ」もおすすめ。



※画像は全てイメージです。

◆冬フェア概要

＜名称＞開業20周年記念グルメフェア

「心ゆくまでフレンチのメイン料理と旬野菜バイキングを味わう ベジ×フェス WINTER」

＜期間＞2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)

＜場所＞2階 マルシェダイニング「ネン」

＜料金・時間＞ランチ/2,600円～(11:30～14:30 L.O. 90分制)
ディナー/3,900円～(17:00～21:00 L.O. 120分制)

※表記の料金にはいずれも消費税およびソフトドリンク飲み放題が含まれます。

＜お問い合わせ＞TEL: 06-6344-8011 (直通)

◆詳細はHPをご覧ください <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/contents/restaurants/nen>

*クリスマス期間(12/20～25)とお正月期間(1/1～5)は一部メニューが変わり、特別料金になります。