

報道機関各位
ニュースリリース

2019年11月20日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル
No. 19-019

冬の味覚「海老」「蟹」「鮎鱈」&出来たてフレンチを目の前で
デザートも“真っ白”に。『Winter Fair(冬フェア)』

2019年12月1日(日)より ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19番19号 総支配人:菅野 伸一)では、2019年12月1日(日)より、ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」にて Winter Fair(冬フェア)を開催します。「海老」「蟹」「鮎鱈」など冬の味覚を織り交ぜた、出来たてフレンチをシェフが目のご用意。さらに、デザートでは「白」をテーマに、チーズやクリーム、チョコを使って冬の世界を演出いたします。



■ 冬フェアポイント

<ポイント①> 日本の冬を代表する食材でシェフが魅せる、「出来たてフレンチ」

冬を代表する食材「海老」や「蟹」「鮎鱈」などを使い、フランス料理のメインディッシュを出来たてでお届けします。さらにクリスマスは、「ローストチキン(ディナーのみ)」、お正月は「オマール海老&鮑」のひとつ皿などをご用意して特別なひと時を盛り上げます。平日・日祝ディナーは時間無制限でお過ごしいただけることも、ポイントです。

<ポイント②> “白”をテーマカラーにした「冬のデザート」。チーズタルト専門店「PABLO(パブロ)」との初コラボも

トレンドのチーズや、クリーム、チョコを使用したデザートコーナーでは、冬の世界を演出した“白”一色に。パブロチーズタルトをイメージした、クリームチーズソースたっぷりの「フロマージュ・パンケーキ」もお見逃しなく。

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル 広報担当: 筒井・馬淵・蘆田
TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715
e-mail: hhi-kikaku@hhi.co.jp

メニュー詳細・店舗情報は、次頁以降にございます

■ おすすめメニュー

<ライブキッチン・ランチ限定>



▶【目の前で焼きあげる】サーロインステーキ トリュフソース

ステーキの旨味を引き出す、フォンドヴォーベースのトリュフ入りソースと味わう、ランチの人気メニュー。

▶【目の前で焼きあげる】骨付きチキンのグリエ 粒マスタード香るソース

ジューシーな骨付きチキンは、お肉の味わいを引き立てる粒マスタードのソースがアクセント。



▶【目の前で仕上げる】蟹と海老の Pasta クレームアメリカーナ*

ひと皿ずつ出来たてをご用意。コク深いソースと蟹を絡ませた Pasta に、海老をトッピング。

※アメリカーナ:海老の殻を炒め、旨味を凝縮させたソース

<ライブキッチン・ディナー限定>



▶【目の前で仕上げる】蟹爪、^{あんこう}鮫鱈、海老のポシェ ^{あんこう}ブイヤベース風

ゆっくりと火入れし、しっとり仕上げた蟹爪と海老、^{あんこう}鮫鱈のポシェ。魚介の濃厚な味わいが広がる、冬の味覚をひと皿に。

▶【目の前で切り出す】ローストビーフの ^{あんこう}カッティングサービス お好みの味わいで

肉の味わい・柔らかさを引き出したローストビーフは、その場で切り出してお届け。お好みのソースや塩でアレンジを。



▶【目の前で焼きあげる】鴨肉のグリエ はちみつ風味の赤ワインソース

絶妙な火加減で焼きあげる鴨肉は、フルーティーな赤ワインソースとマッチ。洋梨のコンポートや、マリネした白葱とご一緒にどうぞ。

▶【目の前で切り出す】^{あんこう}テット・ド・モアンヌ*を添えた、モルタデラの軽い炙り サラダ仕立て

切り出したソーセージ(モルタデラ)を炙り、サラダを添えて。

仕上げは、目の前で削るフリル状のチーズを。

※テット・ド・モアンヌ:凝縮された旨味が口いっぱい広がるセミハードタイプのチーズ。専用の削り器「ジロール」で花びらのように削られていく見た目もポイント。



<店舗情報>

- ・期 間 2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)
- ・名 称 「Winter Fair ～冬フェア～」
- ・料 金 ランチ 大人 3,700円～4,200円 / ディナー 大人 4,800円～5,300円
- ・店 舗 1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
- ・提供時間
ランチ 平日 11:00～14:30* 土日祝 11:00～ / 13:30～(120分入替制)
ディナー 平日 17:30～21:00* 土曜日 17:00～ / 19:15～(100分入替制)
日祝 17:00～21:00* *営業時間内は、時間無制限でご利用いただけます。
- ※12/21(土)～25(水)、12/29(日)～1/3(金)、1/12(日)、2/23(日・祝)のディナーは100分入替制です。
12/30(月)、31(火)のランチ・ディナーは土曜日の料金・時間に変更いたします。
- ・お問い合わせ TEL:06-6377-3618(直通)
- ・U R L <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/contents/restaurants/nightandday/>

以上