

報道関係各位  
プレスリリース

2020年2月6日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-19-024

ロングユッケ寿司風まぐろのお造りやアイスと食べる新感覚海老チリなど  
出来立て料理が食べ放題！春らんまん「まぐろ×海老祭」

2020年3月1日（日）より グルメバイキング「オリンピア」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：いまい よしお）では、グルメバイキング「オリンピア」にて2020年3月1日（日）より、春のグルメフェアとして春らんまん「まぐろ×海老祭」を開催いたします。サーモンやいくらを散りばめた華やかなまぐろのお造りをはじめ、海老を使ったアレンジ料理を豊富にご用意しました。また、台湾スイーツとして人気の仙草ゼリーを使ったスープも新登場。



■幅広い世代に人気のまぐろと海老が存分に楽しめる！

まぐろのお造りは、ねぎトロやサーモン、いくらと合わせ、豪華に登場。また、ディナー限定で、トロ・海老天・ローストビーフの3つの味わいが楽しめる手巻き寿司も登場します。海老料理では、アイスと一緒に食べる新感覚の海老チリや、目の前で仕上げる海老の炙り焼き、桜海老とえびせんの衣で揚げた海老の天ぷらなど、バラエティ豊かなラインアップをご用意しました。

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／みえ 三井、かわさき 川崎、かんざき 神崎

TEL：06-6373-9262 FAX：06-6372-5203

メールアドレス osaka-pr@newhankyu.co.jp

↓↓フェア概要・詳細は次頁以降にございます↓↓

<フェア概要>

- ・名称 春らんまん「まぐろ×海老祭」
- ・期間 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
- ・場所 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」
- ・時間・料金 

ランチ	全日 11:30～、土日祝 13:30～	3,800円 / お子様 2,000円
	平日 13:30～、土日祝 15:30～	3,300円 / お子様 1,450円
ディナー	全日 17:30～、19:30～	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。(フリードリンクプランもあり)

<メニュー詳細>

【まぐろ&海老 おすすめメニュー】

① まぐろのお造り ～海鮮の宝石箱や～

ねぎトロやサーモン、いくらを散りばめ宝石箱のように華やかに仕上げたまぐろのお造り。燻製の煙の中から登場します。

お好みで金山寺味噌をつけてどうぞ。



② 手巻き三寿司さんじゅうし<ディナー限定>

トロ、海老天、ローストビーフの3つの味わいが楽しめる手巻き寿司。真ん中から海苔をちぎると2本にわかれるので、1本ずつお召しあがりいただけます。



③ 海老の炙り焼き  
海老風味のグラタン添え

殻付きの海老を、岩塩の上で豪快に炙った一品。海老風味のグラタンと一緒にどうぞ。



#### ④ 海老の辛口チリソース アイイス添え

アイスと食べる新感覚海老チリ。カラッと揚げた、殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプと、おこげを油でぐつぐつ煮立て、あつあつのチリソースを投入して完成です。アイスをチリソースに混ぜると、辛さがマイルドになるので、辛いものが苦手な方にもおすすめです。



#### ～意外な組み合わせ！アレンジメニュー～



■桜海老をまとった海老天ぷら  
桜海老とえびせんの衣で揚げた海老の天ぷら。



■フォアグラの丸ごとロースト  
シュクル・ロシェ仕立て  
ローストしたフォアグラを餡細工のシュクル・ロシェ※で覆いました。

※砂糖を煮詰めて岩のように固める技法



■仙草ゼリー入りミネストローネ  
台湾スイーツの“仙草ゼリー”をスープに。プルとした食感が印象的なひと品。

#### 苺を使ったくパフォーマンス・デザート>

#### 苺アイスと練乳風味のソフトクリーム

もちもち食感の苺アイスに、凍った苺、練乳風味のソフトクリームを重ね、異なる食感が楽しいアイスデザートに仕立てました。食べられるカップに入れて提供します。



#### その他、和洋中デザートを含めた約 80 種が食べ放題！

- 日本料理 ・桜海老の炊き込みご飯 ・ねぎま鍋 ・白身魚の桜蒸し
- 西洋料理 ・BIG! 海老カツサンド ・ビーフステーキ ・チキングリル 炭火の香り
- 中国料理 ・豚肉の塩釜焼き 烏龍茶風味 ・北京ダック (ディナー限定)
- デザート ・ロングブリッジプリン ・スコップコロケ風チョコケーキ など

【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/>)

以上