

報道機関各位  
ニュースリリース

2020年2月21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. 19-026

春の味覚「鯛」<sup>さわら</sup>「鱈」<sup>さば</sup>「オマール海老」&出来たてフレンチを目の前で  
「イースター」を祝うデザートも登場 **「Spring Fair(春フェア)」**  
2020年3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<sup>すがの しんいち</sup>)では、2020年3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 Spring Fair(春フェア)を開催します。「鯛」<sup>さわら</sup>、「鱈」<sup>さば</sup>など春の味覚や「オマール海老」などを織り交ぜた、出来たてフレンチをシェフが目の前でご用意。さらに、デザートは「イースター」をテーマに、苺や桃、<sup>ぼら</sup>薔薇を使って春の賑わいを演出します。



①キューピー・イースターメニュー

■ 春フェアポイント

<ポイント①> **春の食材で、お祝い事も盛りあげる「シェフが魅せる、出来たてフレンチ」**

入学・卒業など新たな門出をお祝いするに相応しい「鯛」や「海老」、春ならではの「アスパラガス」や「鱈」<sup>さわら</sup>を使ったフランス料理のメインディッシュを出来たてで提供します。さらに、平日ランチ&ディナー・日祝ディナーは時間無制限で楽しむことも魅力です。

<ポイント②> **春のお祭り「イースター・デザート」や、好評の「タイアップメニュー」は3社と実施**

年々盛り上がりを見せるイベント「イースター」をイメージした品々が登場。森永製菓株式会社「チョコボール」のマスコット「キョロちゃん」とのタイアップで実現したイースターケーキや、キューピー商品を用いた「ポテトサラダ」は、ひよこやにわとりを飾り付け。(画像①) また好評を博しているタイアップとして、2種類のハーゲンダッツアイスクリームと3種類のはちみつを選ぶ「ベリーパフェ」は、ランチ限定のライブデザートとしてお届けします。

※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・馬渕・蘆田<sup>つつい まぶち あしだ</sup>  
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\*

### <店舗情報>

- ・期 間 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
- ・名 称 「Spring Fair ～春フェア～」
- ・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\* \*印の日時は、営業時間内に限り、時間無制限でご利用いただけます。  
※3/20(金・祝)、5/3(日・祝)～5(火・祝)のディナーは100分入替制(17:00～／19:15～)です。  
※表記の料金には、いずれも消費税が含まれます。
- ・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/>

**おすすめメニュー** こだわりの西洋料理を中心に、**約50種類**をご用意。

### ■ ライブキッチンからお届けする、「メインディッシュ」

#### <ランチ限定>



▶【目の前で焼きあげる】サーロインステーキ

ステーキの旨味を引き出す、フンドヴォーベースのトリュフ入りソースなど  
選べる調味料が楽しい、ランチの人気メニュー。



▶【目の前で焼きあげる】<sup>きわら</sup>鱈のオープン焼き ミモザ風 海老のグリエを添えて

卵のソースを重ね、しっとりと焼きあげた鱈や、殻ごと食べられる  
ソフトシェルシュリンプ(海老)は、爽やかなトマトソースでどうぞ。



▶【目の前で仕上げる】菜の花とベーコンのパスタ パルミジャーノ香るアイオリ風

ひと皿ずつ出来たてをご用意。菜の花やキャベツ、ベーコンなど、春らしい色合いの  
パスタ。仕上げにパルミジャーノチーズをトッピング。

<ディナー限定>



▶ **【目の前で切り出す】ローストビーフの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。お好みのソースでアレンジを。

※グレービーソース、山葵<sup>わさび</sup>クリーム、粒マスタード、アンデスの岩塩

フレーバーソルト（トリュフ風味、柚子風味）、塩胡椒（燻製風味）、フレーバーシーソルト



▶ **【目の前で仕上げる】鯛とオマール海老 アスペルジュ香る ナージュ仕立て**

ゆっくりと火入れし、しっとりと仕上げた鯛とオマール海老。

魚介の濃厚な味わいと、アスパラガスのスープがマッチしたひと皿。



▶ **【目の前で焼きあげる】仔羊のグリエ バジルとトマトの2色ソース**

トマトソースと、バジルソースが織り成す仔羊のひと皿は、

絶妙な火加減で焼きあげて。

▶ **【目の前で切り出す】スモークサーモンのカッティングサービス  
タルティーン仕立て**

目の前で切り出すスモークサーモンは、アスパラガスのピクルスやまろやかな口当たりのオランダーズソース\*を添えてオープンサンド仕立てに。

※オランダーズソースとは…卵をベースにバターやレモンを加えた、まったりとしたソース。

■ **春のデザート「Spring Dessert Garden ～春のお祭り～」**



春のお祭り「イースター」をイメージし、苺や桃、薔薇<sup>ばら</sup>を使ったデザートガーデンが登場。さらに、タイアップデザートもお目見え。

▶ **ハーゲンドッツアイスクリームの**

「ハニー・ベリーパフェ」（ランチ限定）（画像②）

▶ **森永製菓・イースターデザート**

「キョロちゃんのシムネルケーキ」（画像③）

▶ **キューピー・イースターデザート**

「たまご!?!な杏仁豆腐」（画像④）

▶ **イースター・チョコレート**

<フランス郷土菓子シリーズ>

▶ **パリブレスト・フレーズ**

▶ **クラフティ・スリーズ ▶ ムース・ローザ**



②ハーゲンドッツ ③森永製菓 ④キューピー

■ **キューピーマヨネーズ・キャラクター「キューピーちゃん」がやってくる**



コック姿の「キューピーちゃん」がお出迎えして、一緒においしいひと時を盛り上げます。当日は、一緒に記念写真が撮れる撮影会を実施いたします。

・開催日 2020年5月9日（土）ランチ（11：00～／13：30～）  
ディナー（17：00～／19：15～）

※時間は変更する場合がございます。