



2010年3月8日

報道機関各位

NEWS RELEASE

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 - 09 0016

新フェア 春の百花 料爛 ブッフェ を開催！

美味しく食べて美しく！美食と美容食の欲ばりコラボ！

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人:横溝 康臣)では、2010年3月15日よりカフェレストラン「ナイト&デイ」にて春の新フェアを開催いたします。期間中に開花の時期を迎える桜を中心に、花をイメージした料理を提供いたします。また「花のように美しく」をテーマに、“美容・健康”にも効果があるといわれる食材を使用した料理もご用意しております。是非、各方面でご紹介いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

～フェアの概要は以下の通りです～

ホテル阪急インターナショナル 「春の百花 料爛 ブッフェ ～今宵会う『食』みな美しき～」

店名 カフェレストラン 「ナイト&デイ」 1階

期間 2010年3月15日(月)～2010年5月9日(日)

時間 ランチ / 11:00～15:00(ラストオーダー 14:30) 90分制

ディナー / 17:30(土日祝 17:00)～21:30(ラストオーダー 21:00) 120分制

料金 ランチ / 平日:大人¥2,500 お子様¥1,500 土日祝・5/1～5/9:大人¥3,000 お子様¥1,800

ディナー / 平日:大人¥4,200 お子様¥2,500 土日祝:大人¥4,500 お子様¥2,700

5/1～5/9:大人¥4,800 お子様¥2,700

メニューの一例

ライブコーナーで焼き上げるビーフカツレツ **香草風味**

サーロインステーキ シャリアピンソース

薔薇の香りをまとった いもモチ豚のコンフィ

チキンのソテー **紅花風味**

鉄分豊富なエゾ鹿のシチュー

天然桜鯛のパピエット 桜風味(ディナーのみ・天候により真鯛を使用)

瀬戸内海産鮮魚の揚げ物 **フラワーソルト**とともに

ハーブ入りカラーゼンボールとチキンのサラダ

初鯉のサラダ **ヒアルロン酸ジュレ**添え

桜海老と白魚の菊花入りかき揚げ(ディナーのみ)

鯛の蒸し寿司 **桜の香り**(ディナーのみ)

チキンとトマトの**ヘルシータジン鍋** 柚子胡椒風味

小籠包 **椿の香り**

13種類のスパイス入り 四川風辛鶏子

桜のグラスデザート 三層仕立て

ローストビーフ **アロマの香り**(土日祝・5/1～5/9のみ)



この件についてのお問い合わせは

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 広報担当: ながとみけんいち 永富健一・ただかよこ 多田佳代子
 〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19 番 19 号 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-3610
 e-mail: k-tada@hankyu-hanshin-hotels.com URL <http://www.hhi.co.jp/>