

2023年9月15日

チーズ好きのためのハロウィンの世界を10月1日(日)から開催
遊び心あふれる見た目とチーズの味わいで2023年のハロウィンを楽しもう！

関西国際空港直結のホテル日航関西空港(所在地：大阪府泉佐野市 関西国際空港内 総支配人：近藤 高)は、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、2023年10月1日(日)から2023年10月29日(日)の土・日・祝日限定で『チーズ好きのためのハロウィンの世界』buffetを開催いたします。

公式サイト フェア詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/60635>



『チーズ好きのためのハロウィンの世界』イメージ

本buffetでは、ハロウィンらしいモチーフを取り入れたリアルで楽しい見た目や色使いの料理とともに様々なチーズの味わいをご堪能いただけます。シェフが目の前で調理するオープンキッチンでは『丸ごと牛タンの柔らか煮 ハロウィンカラーのブルーベリーソース』や、リアルな見た目が特徴の『血みどろ指ドック トマトとチーズ2種のソース』が楽しめ、冷製メニューから温製メニューまで一品一品ハロウィンの季節にふさわしい味わいをお届けいたします。

月替わり一押しデザート「トライフルケーキ」からは、『ころころかぼちゃのトライフルケーキ』の秋らしい味をお楽しみいただけ、その他のデザートもハロウィンらしい遊び心を取り入れ、可愛らしくちょっぴり怖いデザートを種類豊富にご提供します。

10月28日(土)、29日(日)には、よりハロウィンを楽しんでいただくディナー限定イベントとして『ハロウィンナイト The Brasserie』を実施し、豪華景品が当たる「Halloween ビンゴゲーム」や「カボチャの重さを当てクイズ」、合言葉「トリック オア トリート」でキャンディをプレゼントするなど、大人から子供まで楽しめる2日間限定の特別なイベントを開催いたします。

さらに10月中は、昨年も好評の『ハロウィンフォトスポット』をオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」店舗前、及びロビースペースにご用意します。本年はフォトスポットで着用し撮影ができる衣装もご用意しており、ハロウィンの思い出づくりを演出いたします。

美味しいと楽しいが詰まったハロウィンの世界を、ご家族・ご友人と心ゆくまでお楽しみください。

<チーズ好きのためのハロウィンの世界 概要>

【開催日】2023年10月1日(日)～10月29日(日) ※土・日・祝日限定

【営業時間】ランチ 11:30～14:30(最終入店 14:00) / デイナー 17:30～20:30(最終入店 20:00)

【提供場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」(2階)

【料 金】大人(13～64歳):5,300円/シニア 65歳以上:4,900円/7～12歳:2,800円/4～6歳:1,000円
※3歳以下は無料。

※10月28日(土)、29日(日)のディナーは「ハロウィンナイト The Brasserie」開催のため料金が異なります。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

<ハロウィンナイト The Brasserie 概要>

【開催日】2022年10月28日(土)、29日(日)

【営業時間】ディナータイム 17:30～20:30(最終入店 20:00)

【提供場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」(2階)

【料 金】大人(13歳～64歳):6,500円/シニア 65歳以上:5,900円/7～12歳:3,500円/4～6歳:2,000円

※3歳以下は無料。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【イベント内容】

①合言葉 トリック オア トリートでキャンディプレゼント

「トリック オア トリート」の合言葉でキャンディをプレゼントいたします。

「ザ・ブラスリー」のスタッフにお声がけください。

②Halloween ビンゴゲーム(開催時間:18:30～)

人気ゲーム機や宿泊券・食事券などの豪華景品が当たるビンゴ大会を開催いたします。

※開催時間は多少前後する可能性があります。

③カボチャの重さ当てクイズ(投票受付時間:17:30～18:30)

カボチャの重さを投票いただき、正解または最も近い重さをご回答の方の中から抽選で食事券をプレゼント。

発表は当日行います。

【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

お薦めメニュー

丸ごと牛タンの柔らか煮 ハロウィンカラーのブルーベリーソース

血みどろ指ドック トマトとチーズ2種のソース

国産牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ

冷たい料理

たこ足の炙り チーズとオリーブのさっぱりソース

秋ナスのマリネ・カマンベール・キノアの秋香るサラダ仕立て

ビーツとジャガイモの悪魔風サラダ

国産牛ホホ肉の柔らか煮込み ブルーチーズを添えて

ピータンとミモレットチーズのチーズディップ

南瓜とスモークサーモンのモンブラン風お化けディップ

レッドキャベツとブルーベリーのお化けオープンサンド

ベーコンとアボカドのアカンベーサンド

サーモンのマリネと蕪のお化け 茄子のマリネとフェタチーズ

南瓜の冷たいスープ ビーツ風味のパープルクルトン

コールドビーフのカルパッチョ仕立て カッテージチーズと人参のマリネ

を添えて



丸ごと牛タンの柔らか煮込み
ハロウィンカラーの
ブルーベリーソース



たこ足の炙り
チーズとオリーブの
さっぱりソース

温かい料理

淡路牛の煮込みハンバーグと指ソーセージ カマンベールチーズをのせて
ブラックウィングロースト コウモリの羽 真っ赤なトマトソース
国産牛ホホ肉のビール煮込み 紫色のサワークリームを添えて
スパイシーミートボールとモッツアレラチーズのトマトチーズ焼き
サーモンフリットとひよこ豆 チーズの様な豆腐ソース
ブルーチーズとキノコのフラン
豚バラ肉とチェダーチーズの蒸し焼き さっぱりおろしオリーブソース
骨付き鶏もも肉の唐揚げ 紫色のチーズディップソース
白身魚のチーズフリット アイオリソース
京くれない人参のポタージュスープ チーズクルトンを添えて
エビとジャガイモのドフィノア
半熟卵と赤ワインソースのドリア
白身魚とトマトフォンデュとレモンバターフィルム包み焼き



淡路牛の煮込みハンバーグと
指ソーセージ
カマンベールチーズをのせて

「ザ・ブラッスリー」一押しデザート

ころころかぼちゃのトライフルケーキ

デザート

濃厚なパンプキンプリン 生クリーム添え
スパイダーケーキ
真っ赤な血みどろラズベリームース
真っ黒おばけとカシスcreamのシフォンケーキ
ハロウィン仕立てのさつまいもロールケーキ
カボチャお化けと3種のプチシュークリーム
おばけのパイタルト
ぎょろっと目玉のいちご風味のゼリー
ブルーベリーソースのパンナコッタ
こうもりクッキー ほか



ころころかぼちゃの
トライフルケーキ



ハロウィンデザート イメージ

※季節や食材仕入れの都合によりメニューが変わることがあります。予めご了承ください。

※写真は全てイメージです。

【ご予約・お問合せ】

<電話予約> レストラン予約 : 072-455-1120

<オンライン予約>

オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」詳細 : <https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

ハロウィンナイト The Brasserie : <https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/60189>

< ホテル日航関西空港について >

世界の各都市を結ぶ海上空港「関西国際空港」内のホテルで、第1ターミナル、鉄道駅に直結した「エアロプラザ」内に位置し、第2ターミナルへは、「エアロプラザ」1階から無料連絡バスが運行。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、完全防音、完全遮光した寛ぎの空間をご用意。また各レストランでは、食材にこだわった美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりに、ご家族や大切な人とのお食事にぜひご利用ください。

公式サイト:<https://www.nikkokix.com/>



報道機関からのお問合せ先

ホテル日航関西空港

担当：営業部 マーケティンググループ 五十嵐

〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地(関西空港島内)

TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154