



報道機関各位  
プレスリリース

2012年7月3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-12-0005

**「匠の技」で人気を呼び、売上前年比 1.5 倍！**

## 「開業 20 周年記念スペシャルバイキング 第 4 弾」を開催

期間：2012年7月17日(火)より2012年9月10日(月)まで

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：森本 正伸)ではカフェ&バイキングレストラン「ナイト&デイ」にてスペシャルバイキング第4弾を開催いたします。

これは、2012年11月8日(木)にホテル開業20周年を迎えるにあたりホテルの魅力をバイキング料理に凝縮し、楽しんで頂こうという開業記念企画の第4弾です。2012年2月より第1弾を開催、20年間培ってきた料理人の技を活かし「18時間煮込んだビーフシチュー」などの王道フレンチを中心にしたラインナップが人気を呼び、第2弾を開催中の4月には日経新聞「NIKKEI プラス1」紙“ランチを楽しむホテルビュッフェ”にてランクイン、第3弾を開催中の5月には売上実績で前年同月比1.5倍を記録。

今回の第4弾には、上記に加えホテル和食部門の料理長による逸品や涼と旬を楽しむ料理、ディナーにはホテルソムリエの選ぶ自慢のワインと楽しむバル料理も登場いたします。

【名称】 開業20周年記念 スペシャルバイキング 第4弾  
「夏のファンタスティック・ビュッフェ」

【期間】 2012年7月17日(火)～9月10日(月)

【時間・料金】 **ランチ** 11:00～14:30(L.O)

平日2,500円 土日祝3,000円 ※いずれも税金込

**ディナー** 17:30(土日祝17:00)～21:00(L.O)

平日4,200円 土日祝4,500円 ※いずれも税金込

※8/10～8/19は「サマースペシャル」として、料理内容をさらに充実させ料金、時間帯などが変わります。※別途、子ども料金あり。

※生ビール・ソムリエの選ぶワインなど充実の飲み放題プラン1,500円

【メニュー】 ・大人気！塩麹が決め手の「シャリアピン・ステーキ」  
・チェリー・ジュビレ 蜂蜜たっぷりアイス×熱々チェリーソース(写真①)  
・和食料理長坂口による自家製五色豆腐(写真②)など

【ご予約・お問い合わせ】(06)6377-3618(「ナイト&デイ」直通)



熱々ソースをワゴンサービスで



トマトなど夏野菜の風味が楽しめる



劇場を思わせる豪華な店内



美味しさで暑さを忘れるひとときに



人気のフランベ・サービスもホテルらしい演出  
※ディナーのイメージ

### 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：永富健一・本田梨絵  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-5715  
e-mail: [r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております