



報道機関各位
プレスリリース

2012年5月7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-12-0001

「匠の技」でホテルの魅力を演出した「関西 No.1 バイキング」！ 開業 20 周年記念スペシャルバイキング第 3 弾を開催

期間：2012年5月7日(月)より2012年7月16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3弾「初夏のプロフェッショナル・ダイニング」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で楽しんで頂こうという開業記念企画の第3弾。同コンセプトの第2弾を開催中の2012年4月21日には「NIKKEI プラスワン1」誌“ランチを楽しめるホテルビュッフェ”編にて東西合わせて最高得点で関西 No.1 を獲得、ゴールデンウィーク前1週間の売上集計は前年比率131%を記録する人気ぶり。

この第3弾でも20年間培ってきた料理人の“プロフェッショナル”な技に着目し、基本に立ち返ったフレンチや、旬や産地にこだわった料理などをライブ感溢れる空間で提供いたします。

- 【名称】 開業20周年記念 スペシャルバイキング 第3弾
「初夏のプロフェッショナル・ダイニング」
- 【期間】 2012年5月7日(月)～7月16日(月・祝)
- 【時間・料金】 **ランチ** 11:00～14:30(L.O)
平日¥2,500 土日祝¥3,000 ※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 土日祝¥4,500 ※いずれも税金込

※別途、子ども料金あり。

※3種の生ビール/ソムリエの選ぶワインなどを楽しめる飲み放題プランあり

- 【メニュー】
- ・塩麴が決め手の「シャリアピン・ステーキ(写真①)」
 - ・「和牛入りハンバーグ フォワグラと茸のソース(ディナーのみ・写真②)」。
 - ・ラタトゥーユでいただく旬の鰹
 - ・若鶏のローズマリー風味(写真③) など60種以上

【ご予約・お問い合わせ】 (06)6377-3618(「ナイト&デイ」直通)



① 塩麴でとろける柔らかさに



③ 若鶏のローズマリー風味



劇場を思わせる店内



②

お客様の目の前で
※ディナーのイメージ



※写真は全てイメージです

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：永富健一ながとみけんいち・本田梨絵ほんだりえ
〒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 記載の写真データをご用意しております