

2015年8月6日

「ハンバーググランプリ」で初金賞に輝いた“幻のゴールデンバーグ” “極上の肉ビュッフェ”にてお披露目決定！

特級ステーキ、肉寿司、絶品スイーツまで肉マニアも唸る贅沢肉ビュッフェ全メニュー公開
1,000名超の予約で満席必至の中、8/13よりついに開催！



～ ホテルニューオータニ大阪にて8/13からの4日間
「PERFECT グルメ&SATSUKI スイーツ グルナジー2015」～

<http://newotani-osaka.bizart.co.jp/recommend/event/2015/summer/gournergy/index.html>

ホテルニューオータニ大阪は、2015年8月13～16日の4日間限定で、贅沢肉と高級スイーツを食べ尽くす“極上の肉ビュッフェ”「PERFECT グルメ&SATSUKI スイーツ グルナジー2015」を、各日ランチとディナーに開催します。

昨今の肉ブームを背景に、食の最高峰であるホテルならではの贅沢肉ビュッフェとして、通常レストランで注文すると合計数万円相当の名物メニューに加え、関西初出店を含む肉の巨匠も参画します。当ビュッフェは出来立てをご用意するライブキッチン型で、今夏最高級の肉ビュッフェとして注目を集め、既に1,000名以上の予約を承っておりますが、満席必至の当イベントに日本ハンバーグ協会主催の「第1回ハンバーググランプリ(8/5発表)」で初の金賞に輝いた“幻のゴールデンバーグ”が登場することが決定いたしました。



■ハンバーググランプリ金賞に輝いた、幻のゴールデンバーグが登場！

日本ハンバーグ協会が主催する第1回ハンバーググランプリ(8/5発表)で、全322のハンバーグから、デラックスバーグ部門で金賞に輝いた、「尾崎牛ハンバーグととろけるビーフシチュー」は、宮崎県の尾崎宗春氏が自家配合飼料と天然水で肥育した赤身の旨みを感じる最高級の牛肉として、流通量は月わずか30頭のみと言う幻の尾崎牛100%のハンバーグに、とろとろに煮込んだ尾崎牛ビーフシチューをたっぷりかけた逸品。フレンチの技で進化したこのメニューを、当受賞を記念してディナー限定で提供します。



【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ大阪

広報担当：吉田 Tel：06-6949-3226 Mail：yoshida.teruyoshi@osaka.newotani.co.jp

■総料理長の“ホテル旨いもん”豪華ラインナップ

>> 料理本ベストセラー1位に輝く、太田高弘がプロデュース

「本当に旨いサンドウィッチの作り方100」で、Amazonベストセラー1位に輝く総料理長 太田高弘のスペシャリテは高さ何と80mm！ナイフを入れると肉汁が溢れ出す“絶頂”特製ロッキーマウンテンステーキ。その他、生ハムカッティングサービスや、ローストビーフサンド、生海苔入りカルボナーラ、伝統のコンソメスープ、銀座ビーフカレー等に加え、江戸前握り寿司、揚げたて天婦羅等の和食、ふかひれスープや北京ダック、海鮮XO醬炒飯等の中華まで、和洋中の厳選した豪華ラインナップをご用意します。

>> 1ピース 1,000円以上、著名人も垂涎の高級スイーツ

最上級の食材をふんだんに使用した1ピース 1,000円を超える高級スイーツ「スーパーシリーズ」や、パティスリーSATSUKIコレクション、さらにニューオータニ特製パンケーキ等、王道から夏のおすすめスイーツも一堂にラインナップ。

スーパーメロンシリーズ、スーパーオペラ、スーパー黒豆カン、スーパーチーズケーキや、フルーツロール、マンゴージュレ、夏のマカロンコレクション、ニューオータニ特製パンケーキ等。



■肉の4巨匠による史上最強の“肉ビュッフェ”

>> 今トレンドのBBQ！本場テキサス仕込みBBQが上陸

BBQの本場、米国テキサスで研修したBBQマイスターが肉にこだわり、焼きにこだわり、タレにこだわった本場の味。

一晚マリネし、オープンでジューシーに焼き上げたスペアリブ、たっぷりの香辛料と4時間かけた火入れが絶妙なプリスケット、スモークの香りをまとったソーセージ等、いずれも本格派！



>> 3年連続「食ベログ」ランキング1位のステーキ「大栄」

兵庫県ステーキ部門で3年連続「食ベログ」ランキング1位(2012~14年)を飾った名店、神戸の鉄板焼「大栄」が登場！

はじめに豚バラ肉を巻きつけた肉料理でありながら箸休めにもなる豚バラ肉の芽生姜焼きや肉味噌茶漬けをはじめ、昼、夜それぞれに、1名1皿限定で提供されるスペシャリテも登場。神戸ビーフの冷しゃぶ(昼)、神戸ビーフの肉寿司(夜)と、いずれも豪華なメニューに、これだけでも満足間違いなしです。



>> 幻の「会員制餃子レストラン 蔓餃苑」

関西初出店！餃子の王様パラダイス山元の“会員制餃子レストラン”「蔓餃苑」(東京・荻窪)は、年中平常休業、年に数日だけ餃子会員のためにオープンする、かげろうのようなレストラン。多数の著名人ファンもハマるその独創的なメニューから、クリスピーフライドポークバジル(ぎっしりお肉が包まれパンパンの状態)、大きめの生のスウィートバジルで包んで食べる「W ツツム一チョ」がイチオシの揚げ餃子が登場！



>> 焼肉の女王いかりんプロデュースの燻製焼肉

焼肉の全てを知る焼肉の女王「いかりん」。焼肉を愛し牛を愛するOLにして「関西焼肉.com」運営者、雑誌やTVにも引っ張りだこの彼女が考える旨すぎる肉料理とは・・・。

当イベントぎりぎりまで、試作を重ねて、満を持して登場させる燻製焼肉は、さまざまなチップで香りづけし、旨味が倍増した燻製肉は最新のトレンド！



■会場を彩る“真夏の氷まつり”「世界チャンピオンの氷彫刻実演ショー」

真夏の会場に繊細で美しい「涼」をお届けします！1993年以後、2010年に至るまで、氷彫刻世界大会で11度のグランプリに輝くなど数々の受賞歴を誇る氷彫刻の世界チャンピオン、平田浩一氏による豪快かつ繊細なデモンストレーションを連日開催します！



■PERFECT グルメ& SATSUKI スイーツ グルナジー2015の全メニュー公開！

◆前 菜

・“極”サラダバーコーナー ・生ハムカットサービス ・スモークサーモンカットサービス(夜)

◆ニューオータニ特製サンドウィッチ～Amazonベストセラー1位『本当に旨いサンドウィッチの作り方100』～より
・ローストビーフサンド ・ミルフィーユハムカツサンド ・海老カツサンド ・照り焼きチキンサンド ・大阪玉子サンド
・ポテトサラダサンド ・タラモロールサンド ・きんぴらサンド

◆セレクションパスタコーナー～『本当に旨いスパゲッティの作り方100』～より

・冷製トマトのカッペリーニ ・生海苔入カルボナーラ ・小海老とマッシュルームのクリームスパゲティ ・ペスカトーレ
・いろいろ茸の和風スパゲティ ・下町ナポリタン

◆スープコーナー

・南瓜の冷製スープ ・緑黄色野菜のミネストローネ ・ニューオータニ伝統のコンソメスープ(夜)

◆スペシャリティ&温製料理

・“絶頂”特製ロッキーマウンテンステーキ オリエンタルソース/ポン酢おろし/山葵
・“絶品”宮崎ブランド牛 尾崎牛ハンバーグにとろけるビーフシチューがけ(夜)
・銀座ビーフカレー ・魚介のアクアパッツァ 白ワイン風味 ・タコと茸のアヒージョ ・フレンチフライ&オニオンリング

◆肉の4巨匠コーナー

【Texas BBQ】・たつぷり香辛料と火入れが絶妙なブリスケット ・ジューシーなスペアリブ ・スモーキーソーセージ
【神戸 鉄板焼の大栄】・豚バラ肉の芽生姜巻き ・肉味噌茶漬
・神戸ビーフ リブローズ冷しゃぶ(昼:1名1皿) ・神戸ビーフの肉寿司(夜:1名1皿)

【焼肉の女王いかりん】・燻製焼肉

【幻の餃子“蔓餃苑”パラダイス山元の餃子】・クリスピーフライドポークバジル

◆和 食

・職人による揚げたて天麩羅各種 ・三輪そうめん ・丼ぶりバラエティ(昼) ・お好み江戸前握り寿司(夜)

◆中 華

・ふかひれスープ ・北京ダック(夜) ・海老チリソース炒め ・四川風麻婆豆腐 ・海鮮 XO 醬炒飯 ・鶏肉入り汁そば

◆SWEETS COLLECTION

・スーパーメロンシリーズ ・スーパーオペラ ・スーパーチーズケーキ ・スーパークラシックツインロール ・スーパー黒豆カン
・スーパーピュアプリン ・イチゴショートケーキ ・フルーツロール ・フルーツパイ ・イチゴタルト ・ピーチジュレ
・マンゴージュレ ・夏のマカロンコレクション ・ニューオータニ特製パンケーキ



■開催概要

「PERFECT グルメ&SATSUKI スイーツ グルナジー2015」

2015年8月13日(木)～8月16日(日) ※120分制

<昼:11:30～14:30> 大人¥12,000、シニア¥11,000、小学生¥6,000、幼児¥4,000

<夜:17:00～21:30> 大人¥15,000、シニア¥13,000、小学生¥8,000、幼児¥5,000

※シニアは65歳以上、小学生は7～12歳、幼児は4～6歳。

※料金には、サービス料、税金が含まれます。

※メニューは、仕入れ状況等により変更される場合がございます。予めご了承ください。

ご予約受付 一般の方からのお問合せ: Tel. 0570-00-2345 (受付時間 10:00～19:00)

<http://newotani-osaka.bizart.co.jp/recommend/event/2015/summer/gournergy/index.html>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ大阪

広報担当: 吉田 Tel: 06-6949-3226 Mail: yoshida.teruyoshi@osaka.newotani.co.jp