

2013-10
2013年6月4日

【ホテル日航大阪】

オークラ プレステージバンコクからシェフも来日
カフェレストラン セリーナでタイフードフェア開催
6/21(金)タイ舞踊のオープニングセレモニーでスタート

カニッタシェフ



タイフードイメージ

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のカフェレストラン「セリーナ」では、2013年6月21日(金)~7月7日(日)の期間、本格タイフードをbuffet形式で提供する「タイフードフェア」を開催いたします。また「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」とパートナーブランド関係にある「オークラ ホテルズ & リゾーツ」のチェーンホテル「オークラ プレステージバンコク」からカニッタ・シェフを招聘いたします。

タイは、東南アジアの中心に位置し、豊かな自然環境を背景に独自の歴史と文化を育んできており、昨今は、世界三大スープの一つに数えられるトムヤムクン、具材やスパイスの種類も豊富なカレー、あっさりした味から濃厚味まで楽しめる麺類などの料理の数々、歴史のなかで培われてきたタイ人ならではの深く刻まれた信仰や考えや礼儀、生活空間に存在する色鮮やかな色使い、心身ともにリラックスすることができるマッサージなど、“癒し”の地として、人気が高まっています。

今回の「タイフードフェア」は、「オークラ プレステージバンコク」のカニッタ・シェフを招聘し、ホテル日航大阪の遠藤シェフとのコラボで、本格タイフードをbuffetスタイルでお楽しみいただこうと、企画しました。2010年9月より、オークラ ホテルズ & リゾーツとJAL ホテルズは、パートナーブランドとなり提携による事業の相乗効果を図ってまいりましたが、本企画も実現にいたりしました。

「セリーナ」シェフ遠藤朝也(えんどう ともや)は、『ちょうど梅雨時期となるこの時季、バラエティ豊かなタイフードで、すっきり爽やかにお過ごしいただければ。』と語っています。

尚、6月21日のスタート日は、タイ舞踊のエンターテイメントを含むセレモニーを実施、また、中国料理「桃李」でも、期間中「タイフードフェア特別卓料理」を提供いたします。

協力:タイ王国大阪総領事館、タイ国政府観光庁 大阪事務所、オークラ プレステージバンコク
協賛:タイ国際航空

■「タイフードフェア」概要

開催期間：2013年6月21日(金)～7月7日(日)

開催場所：ホテル日航大阪 2階 カフェレストラン「セリーナ」

価格と提供時間：表示価格は、税金込み、サービス料10%別途

●ランチbuffet 11:30～15:00(ラストオーダー 14:30)

	平日	土・日・祝日
大人	¥2,850	¥3,150
シニア(65才以上)	¥2,500	¥2,800
子供(小学生)	¥1,500	¥1,600
幼児(3才以上)	¥500	¥600



●ディナーbuffet 17:30～21:30(ラストオーダー 21:00) ※土・日・祝日は17:00～

	平日	土・日・祝日
大人	¥3,850	¥4,150
シニア(65才以上)	¥3,400	¥3,600
子供(小学生)	¥2,000	¥2,150
幼児(3才以上)	¥700	¥800

※buffetには各種ソフトドリンクが含まれています。

内容：〔メニュー例〕 ・タイ風グリーンパイヤサラダ
 ・春雨サラダ
 ・海老のバジル炒め
 ・豚肉のイエローカレー
 ・春雨スープ など、バラエティ豊かにメニューがラインアップ。

● オープニングイベント概要

「タイフードフェア」初日には、タイ舞踊ダンサーによるエンターテイメントで華々しくスタートします。

開催場所： カフェレストラン「セリーナ」

開催時間： 11:10～ タイ舞踊によるセレモニー

11:30～ 「タイフードフェア」スタート

ご予約・お問い合わせ： カフェレストラン セリーナ

直通 TEL.06(6244)1036 06:30～10:30、11:30～23:00(L.O.22:30)

● 中国料理「桃李」でも、桃李アレンジメニューをお召し上がりいただけます。

「タイフードフェア特別卓料理」お1人様¥9,000(税金込、サービス料10%別途)

〔メニュー内容〕

特製生春巻 / トムヤムクン 桃李スタイル / 若鶏の香草焼きタイの香り /
 活けオマール海老のタイ風クリーム炒め煮 / チェンマイの青野菜炒め /
 スープヌードル(フォー) / タピオカ入りココナッツミルクデザート



ご予約・お問い合わせ： 中国料理 桃李

直通 TEL.06(6244)2455 11:30～14:30、17:30～21:30(L.O.21:00)

【カニツタシェフについて】

オークラ プレステージバンコク シェフ

タイ国内のホテルでシェフとして経験を積み、2013年2月より、オークラ プレステージバンコクで料理長として活躍。カービングやデザートクッキングなどを得意とする。



【オークラ プレステージバンコク】

通称”大使館通り”と呼ばれるワイヤレスロードとビジネスの中心であるプルンチット通りの交差点に位置し、またサイアム・パラゴンなどの高級ショッピングエリアにもほど近い、ビジネスと観光の両面に至便な立地です。「和」と「タイ」のアジアンデザインをコンセプトとして最先端の設備、中空に浮かぶ屋外プールやスパ、飲食施設も充実しています。



【カフェレストラン「セリーナ」について】

ホテル2階御堂筋側に面した店内で、御堂筋の銀杏並木を望みながら、ティータイムから、お食事にはブッフェ、アラカルト料理まで多彩なメニューをお楽しみいただけます。

ランチ、ディナーのブッフェ料理は、毎月のテーマに添った料理で提供、お客様の目で調理するクッキングコーナー料理も提供しています。

2013年3月22日(金)に、御堂筋を眺められるカウンターシート、またテラス席を新設しました。

■営業時間

朝食ブッフェ	6:30～10:30(L.O.10:00)
昼食ブッフェ	11:30～15:00(L.O.14:30)
スナック	14:30～17:30
夕食ブッフェ(平日)	17:30～21:30(L.O.21:00)
(土・日・祝日)	17:00～21:30(L.O.21:00)
ナイト	21:30～23:00(L.O.22:30)



2F / 座席数 148 席 / ※終日全席禁煙

新設のテラス席

【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日

所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介 : 地上 32 階、地下 4 階

客室数 635 室、料飲施設 9 店舗、大小 13 の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。今年3月、カフェレストランに、御堂筋を眺められるカウンターシート、ロビーを望むテラス席を新設。また、昨年チャペル全面リニューアルに続き、今夏、スカイバンケットルームをリニューアル予定。大阪初オープンキッチン付きスカイバンケットルームが誕生します。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵・金本 和恵

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 <http://www.hno.co.jp>