

2022年8月30日

## オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」

3カ月連続の月替わりbuffet!

## 『buffetで楽しむ○○の世界』を開催!

- 9月「スパイス&amp;ハーブ」・10月「ハロウィン」・11月「チーズ」 -

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）では、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」において、3カ月連続の月替わりランチ・ディナーbuffetを土・日・祝日限定で開催します。本フェアは、毎月のテーマに合わせた料理をbuffet形式で提供する企画で、第弾となる2022年9月3日（土）～9月25日（日）は、『buffetで楽しむスパイス&ハーブの世界』をお楽しみいただけます。



スパイス&amp;ハーブの世界 イメージ

毎月趣向を凝らしたbuffetを堪能できる本フェアでは、第一弾として『buffetで楽しむスパイス&ハーブの世界』をご用意。世界最古のスパイスの1つとされる“コリアンダー”や爽やかな風味が特徴の“タイム”など30種類以上を使用した料理を召し上がりいただけ、「暦の上では秋、暑さが残る季節にスパイス・ハーブの料理で残暑を乗り切りたい」というシェフの思いが込められています。

ローズマリーやピンクペッパーを使用した『紀州梅まだいのハーブ塩釜焼き』、ナツメグやパセリなど7種類を使用した『スパイス香るスペアリブのロースト パイナップルのサルサソース』など、スパイスとハーブを使用することで素材の旨味を最大限引き出しました。また、スパイス・ハーブを加えることで鮮やかさが増す「見た目（視覚）」、それぞれのスパイス・ハーブがもたらす「香り（嗅覚）」のほか、食材の新たな組み合わせを通して「味わい（味覚）」をお楽しみいただけます。

また、buffetと一緒に楽しみいただけるフェアドリンクにも生姜・シナモン・ミントなどを使用した『シナモン&ジンジャーティー』と黒胡椒・ナツメグ・カルダモンを使用した『アイススパイスコーヒー』もご用意しております。

さらにフェアに合わせて9月23日（金・祝）～9月25日（日）3日間限定でご自宅でも楽しめる「ハーブの栽培キット」をご予約いただいたお客様限定でプレゼントいたします。

## < ブッフェで楽しむスパイス&ハーブの世界 概要 >

【開催日時】2022年9月3日(土)～9月25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)／ディナー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歳～64歳):4,700円／シニア 65歳以上:4,200円／7～12歳:2,500円／4～6歳:800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。

※ランチ・ディナー共に同一料金です。

### 【ブッフェメニュー内容(一部抜粋)】

#### ・お薦めメニュー

スパイシーローストビーフ ヨーグルトソース

紀州梅まだいのハーブ塩釜焼き

スパイス香るスペアリブのロースト パイナップルのサルサソース

牛肉のペッパーステーキ

牛しゃぶ 和のスパイス香るソース ゴマダレ&オリーブポン酢



スパイシーローストビーフ ヨーグルトソース

#### ・冷たい料理

魚介のカルパッチョ 和のハーブソース

秋ナスとイワシとセロリのマリネサラダ

キヌアとオイルサーディンのヘルシーサラダ

小タコとブドウのギリシャ風マリネ

里芋のタルタル スモークサーモン添え

鯖のリエット

オリーブと秋ナスのパテ アンチョビ添え

人参のマリネと鶏胸肉のグリル

コールドビーフのハーブサラダ チリメンジャコのスパイシーソース

チーズ2種(クリームチーズのハーブマリネ・ブルーチーズ)

生ハム 鶏胸肉のスモーク



魚介のカルパッチョ 和のハーブソース

#### ・温かい料理

鶏手羽先のスパイスフリット トマトソースを添えて

豚肩ロースのトマトビネガー煮込み

北海道産エイのアヒージョ

炙り白身魚の茶碗蒸し 山椒香るトマト餡

里芋入りチキンパエリア

人参のポタージュスープ クミン香るクルトンを添えて

牛筋肉と茄子のザクザク焼き

ミートボールと玉ねぎのオープン焼き

ハーブまみれのローストチキン

牛筋のスパイスカレー&ターメリックライス

白身魚のミンコランブ(スパイスカレー風料理)

赤魚と季節野菜のハーブ香るフィルム包み焼き



鶏手羽先のスパイスフリット トマトソースを添えて

#### ・デザート

パンデピス香るバナナパウンドケーキ

スパイスコーヒープリン

ローズマリー風味のオレンジゼリー

タラゴンと白ワイン風味のトマトゼリー

プチシュークリーム

2種のスパイス香る人参ムース

レアストロベリームースケーキ

今月のトライフルケーキ

八角香るフルーツポンチ



ラズベリーマフィン  
蜂蜜ジンジャークッキー

・ドリンク

シナモン&ジンジャーティー  
アイススパイスコーヒー

※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。  
※新型コロナウイルス感染拡大により、レストランの営業内容が変更になる場合がございます。

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約：072-455-1120  
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>

**<第二弾・第三弾の開催予定>**

【第二弾】2022年10月1日（土）～10月30日（日）：「buffetで楽しむハッピーなハロウィンの世界」  
【第三弾】2022年11月3日（木・祝）～11月27日（日）：「buffetで楽しむちょっぴり大人なチーズの世界」

※いずれも土・日・祝日のランチ・ディナータイムに提供

**< 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運行。旅の始まり・旅の終わりに、お食事にぜひご利用ください。



◆ホテル日航関西空港公式サイト：<https://www.nikkokix.com/>  
◆感染症対策取り組みについて：<https://www.nikkokix.com/news/32487>

報道機関からのお問合せ先

〒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

担当：営業部 マーケティンググループ 五十嵐