

2022年10月26日

9月から11月の毎月変わる月替わりbuffet最終回！
『11月限定 buffetで楽しむ ちょっぴり大人なチーズの世界』
 - オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」の『buffetで楽しむ〇〇の世界』 -

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」のランチ・ディナーbuffetにおいて、2022年11月3日（木・祝）～11月27日（日）の期間、土・日・祝日限定で『buffetで楽しむ ちょっぴり大人なチーズの世界』（<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/53698>）を開催いたします。



ちょっぴり大人なチーズの世界イメージ

『buffetで楽しむ ちょっぴり大人なチーズの世界』は、9月から11月まで毎月異なるbuffetを堪能できるフェアの最終回で、“秋から冬への季節の移り変わりに、美味しい旬素材を使用した食事とお酒で素敵なひと時を満喫してもらいたい”という思いが込められています。

「泉南フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ」は、大阪府泉南市にある泉南ファームヘシェフが、直接足を運び選んだ甘みの強いフルーツマトを使用しています。通常のトマトは糖度が4～5度程度のところ泉州育ちのフルーツマトは糖度が8度以上となり、秋から冬そして春にかけて徐々に糖度が上昇します。本フェアでは弾力と癖のない味わいが特徴のモッツアレラチーズと一緒に楽しみいただけます。

オープンキッチンでは「ヨーグルトでマリネした骨付き鶏もも肉のロースト ブルーチーズとトマトのソース」「ローストビーフ&ビーフステーキ チーズソースとコンディメント色々」など、様々なチーズを存分に味わえるメニューのほか、料理のアクセントや隠し味にもチーズを使用し、チーズ好きはもちろん幅広い方にお楽しみいただける料理をご用意しています。また今後「ザ・ブラスリー」の新定番として月替わりの味わいが楽しめるトライフルケーキがデザートに登場し、11月には「林檎と2種のチーズのトライフルケーキ」を味わうことができます。

その他、本フェアではお子様連れのご家族でもお楽しみいただけるように2つの特典をご用意しています。ご家族や大切な方、ご友人とのお食事にご利用ください。

< ブッフェで楽しむ ちょっぴり大人なチーズの世界 概要 >

【開催日時】2022年11月3日(木・祝)～11月27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(13～64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。

【特典】

① 文具セットプレゼント

文化の日・文具の日にちなみ、11月3日(木・祝)のご予約限定で
12歳以下のお子様文具セットをプレゼント

※前日までの要予約

※なくなり次第終了とさせていただきます。

② 七五三対象のお子様ご招待

11月3日(木・祝)～11月27日(日)の期間ご予約限定で

大人1名様につきお子様(5・7歳)1名無料ご招待

※前日までの要予約

【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

お薦めメニュー



ヨーグルトでマリネした骨付き鶏もも肉のロースト ブルーチーズとトマトソース

- ・ヨーグルトでマリネした骨付き鶏もも肉のロースト ブルーチーズとトマトソース
- ・チーズガーリックトースト
- ・ピザマルゲリータ
- ・ローストビーフ&ビーフステーキ チーズソースとコンディメント色々
- ・シューestringポテト 3種のトッピング
- ・骨付き生ハムカッティングサービス チーズトッピング

冷たい料理



泉南フルーツトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

- ・鶏もも肉のコンフィとキヌアのシーザーサラダ
- ・秋ナスとイワシのマリネとミモレットチーズのリロワーズサラダ
- ・泉南フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ブドウとフェタチーズと生ハム
- ・ブルドポークのクロワッサンサンド
- ・カマンベールチーズのノルマンディー風オープンサンド
- ・テットドフロマージュ グリビッシュソース
- ・スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ハーブとチーズのソース
- ・コールドビーフブルーチーズのナッツ風味
- ・マスカルポーネとひよこ豆の冷製チーズディップ
- ・チーズ2種(クリームチーズとレーズンのチーズボール、スモークチーズ)
- ・生ハム、鶏むね肉のスモーク

温かい料理



煮込みハンバーグのチーズ焼き

- ・ナスビとチキングリルのバルサミコソース
- ・砂肝のチーズアヒージョ
- ・ミートボールのスパイスフリット チーズのような豆腐ソース
- ・モッツアレラチーズとブルーチーズと胡桃のフラン
- ・サツマイモとドライイチジクとフェタチーズのピラフ
- ・鶏手羽先のから揚げ チーズハニーマスタードソース
- ・モッツアレラチーズとソーセージの串カツ ブラックタルタルソース
- ・ミネストローネスープ
- ・アッシュェパルマンティエ
- ・オレガノ香るトマトチーズドリア
- ・ナスビと豚バラ肉のトルコ風
- ・煮込みハンバーグのチーズ焼き
- ・赤魚とムール貝のヨーグルトソース
- ・白身魚のチーズフリット アイオリソース

デザート



林檎と2種のチーズのトライフルケーキ

- ・プリン チーズクリーム添え
- ・林檎と2種のチーズのトライフルケーキ
- ・キャラメルレアチーズケーキ
- ・紫芋のモンブランパイ
- ・白ブドウとマスカルポーネのパンナコッタ
- ・赤ワイン風味のぶどうゼリー
- ・ティラミス
- ・抹茶とチーズのパウンドケーキ
- ・クリームチーズのミニパンケーキ
- ・パルメザンと黒胡椒のクッキー
- ・アーモンドチーズタルト
- ・チョコレートファウンテン
- ・カラフルキャンディー
- ・ドーナッツ ストレージボックス

ドリンク

- ・2種のチーズドリンク
- ・デトックスウォーター

※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。

【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・ブラスリー」詳細 : <https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

< 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