

2023年1月24日

【ホテル日航関西空港】2月限定 Cacao Buffet 初開催

- コクや旨味をプラスするカカオを前菜からデザートまで存分に！ -

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)は、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、2023年2月4日(土)から2023年2月26日(日)の期間、土・日・祝日限定で『Cacao Buffet -贈りたいのは一緒に楽しむひととき-』を初開催いたします。

(<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/55816>)



『Cacao Buffet』イメージ

今年のフェアは、2月のバレンタインシーズンに「デザートはもちろん、料理に旨味とコクをプラスするカカオを使って、食事のひとときを楽しんでもらいたい」という想いが込められています。

オープンキッチンで味わえる『ポークブロシエット カカオ醬でマリネしたカカオ際立つ数種のスパイスマリネ』には、「丸新本家 湯浅醬油有限公司」と「株式会社トモエサヴール」が販売する、世界初のカカオと醬油が融合した新感覚の調味料「カカオ^{ジャン}醬」を使用しています。この他、『スモークサーモンとゴボウのロミロミカカオソース』や『カカオでマリネした骨付き鶏もも肉のオーブン焼き ミント香るトマトソース』など、カカオを使用したメニューを存分にお楽しみいただけます。

デザートは、「ザ・ブラスリー」が一押する月替わりトライフルケーキより、見た目も可愛い『2種のベリーとホワイトチョコのトライフルケーキ』が登場し、断面の層が美しい『オペラ』や『ガトーショコラ』のほか、充実した内容をご用意しております。

さらにカカオを使用した料理にプラスして、ホテルが位置する泉佐野市の第三特産農作物「松波キャベツ」を使用したメニューも4品もご堪能いただけます。

ご家族やご友人とともに、この時期ならではの素敵な食事のひとときをお楽しみください。

<Cacao Buffet 概要>

【開催日時】2023年2月4日(土)～2023年2月26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):5,300円/シニア 65歳以上:4,900円/7～12歳:2,800円/4～6歳:1,000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。

【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

●おすすめメニュー

- ・ポークブロシエット カカオ醬でマリネしたカカオ際立つ
数種のスパイスマリネ
- ・カカオでマリネした骨付き鶏もも肉のオーブン焼き
ミント香るトマトソース
- ・ローストビーフ & ビーフステーキ 2種の塩と色々コンディメント
(カカオ塩・フルールドセル・ガーリックオニオンソース
和からし・わさび・おろしポン酢・醬油)
- ・しゃぶしゃぶ
(ごまだれ・カカオポン酢ソース)



ポークブロシエット カカオ醬でマリネした
カカオ際立つ数種のスパイスマリネ

●冷たい料理

- ・スモークサーモンとゴボウのロミロミカカオソース
- ・人参のマリネとキヌアのパワーサラダ ブラックカカオソース
- ・低温でしっとり仕上げた鶏もも肉スモークのグリル
カカオニブをアクセントに
- ・3種のディップ
ディル風味のスモークサーモンとピクルスのディップ
パイナップルとエビのミントのディップ カカオ風味
オリーブとドライトマトのタイム風味のディップ
- ・鶏胸グリルとジャガイモのカカオマリネ クロワッサンサンド
- ・生ハムとカマンベールチーズのタルティーヌ ナッツの香りを添えて
- ・カカオでマリネした長芋のピクルスとコールドビーフのカルパッチョ仕立て
- ・豚バラのグリルとスパイスポテトサラダ チョコトナートソース
- ・とろけるカカオの冷製チーズディップ(シャルキュトリー&フロマージュ)
- ・生ハム・スライスハム・ブルーチーズ・クリームチーズのカカオマリネ



スモークサーモンとゴボウの
ロミロミカカオソース

●温かい料理

- ・カカオデミソースをかけたミニオムライス
- ・鶏もも肉のグリル ひよこ豆ソース
- ・豚軟骨のチョコ味噌煮込み マッシュポテト添え
- ・チーズ入りフラン カカオ香るカレー餡
- ・豚バラと季節野菜のせいろ蒸し カカオ醬油を添えて
- ・カカオニブ入り衣をまとった赤魚のフリット

- ・鶏もも肉のスパイシーから揚げ ライム香るカカオソース
- ・『京くれない』を使った人参のポタージュ バターカカオクルトンを添えて
- ・蕪とペンネのカカオ香るミートソースのココット焼き
- ・ほうれん草と助宗鱈のカカオグラタン仕立て
- ・トロトロキャベツとソーセージとベーコンのカスレ風煮込み
- ・豚バラと冬野菜のポトフ仕立て
- ・白身魚とムール貝のほんのりカカオのトマトソース

●泉佐野産(もん)松波キャベツを使用したメニュー

- ・松波キャベツと岸和田漁港の釜揚げシラスの酒粕入りゼッポリーニ
- ・松波キャベツと豚頭肉のゼリー寄せ 焼き酒粕入りグリビッシュソース
- ・タフ稲荷 (大阪樟蔭女子大学 学生考案メニュー)
- ・泉佐野こけらずし (大阪樟蔭女子大学 学生考案メニュー)



松波キャベツを使用したメニュー

●おすすめデザート 月替わりトライフルケーキ

- ・2種のベリーとホワイトチョコのトライフルケーキ



2種のベリーとホワイトチョコのトライフルケーキ

●デザート

- ・オペラ
- ・ガトーショコラ
- ・プリン チョコシャンティ添え
- ・苺ムース
- ・チョコレートサラミ
- ・チョコロールケーキ
- ・ホワイトチョコとベリーのパンナコッタ
- ・オレンジゼリー
- ・和彩 花ざと より「おはぎ」
- ・焼き菓子2種 (ハートクッキー・ショコラタルト)



オペラ

※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・ブラッスリー」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。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、完全防音、完全遮光。また各レストランでは、安心な国内食材に拘った美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりに、ご家族や大切な人とのお食事にぜひご利用ください。

- ・ホテル日航関西空港 URL:<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

ホテル日航関西空港

担当：営業部 マーケティンググループ 五十嵐

〒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