

2025年1月23日

昨年好評のbuffetが再び！カニ・エビ・魚介を存分に楽しめる  
『シーフードbuffet』を開催

提供期間：2025年2月1日(土)～3月30日(日)の土・日限定

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：山之口 智章)は、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、2025年2月1日(土)から3月30日(日)の土曜・日曜日限定で、ランチおよびディナータイムに『シーフードbuffet』を開催いたします。

公式サイトフェア詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/70416>



『シーフードbuffet』イメージ

多彩なシーフードと、この時期ならではの食材を楽しむことで昨年ご好評いただいた『シーフードbuffet』を、本年はさらに多くのお客様にお楽しみいただけるよう、提供期間を2月と3月の2カ月間に拡大し開催します。「ソフトシェルシュリンプとレンコンと里芋のエスカベッシュ」や「赤魚の炙り 春キャベツとムール貝のスープ仕立て」など甲殻類を中心としたメニューを2月に、魚介類を中心としたメニューを3月にご用意し、月替わりでご堪能いただけます。

さらに海の幸に加えて、冬野菜を代表する地元の食材「松波キャベツ」を使用したメニュー2品と、泉州地域産として全国的に知名度が高い「水ナス」を使ったメニュー1品も本フェアに登場します。2月は、通常は捨てられることが多いキャベツの外葉をジェノベーゼソースに仕立てた「酒粕入りスモークサーモンとジャガイモのフォンダン 松波キャベツのジェノベーゼ風ソース」のほか、中華食材として知られるクラゲを洋風にアレンジし、松波キャベツと旬の新玉ねぎのピクルスを添えた「クラゲのオリーブマリネ 松波キャベツのピクルスを添えて」をご用意します。

また、卒業・入学のシーズンに合わせて、3月1日(土)～4月20日(日)の土曜・日曜日限定で、大人1名様につきお子様1名が無料となるご招待特典をご用意しております。今春に卒園・卒業、入園・入学を迎える4～12歳までのお子様を対象です。

### <『シーフードbuffet』概要>

【開催日】2025年2月1日(土)～3月30日(日) ※土曜・日曜日限定

【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】ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」(2階)

【料 金】

	ランチbuffe	ディナーbuffe
大人 (13~64 歳)	6,000 円 (One Harmony 会員料金 5,400 円)	6,500 円 (One Harmony 会員料金 5,850 円)
シニア (65 歳以上)	5,500 円 (One Harmony 会員料金 4,950 円)	6,000 円 (One Harmony 会員料金 5,400 円)
お子様 (7~12 歳)	2,800 円 (One Harmony 会員料金 2,520 円)	2,800 円 (One Harmony 会員料金 2,520 円)
お子様 (4~6 歳)	1,000 円 (One Harmony 会員料金 900 円)	1,000 円 (One Harmony 会員料金 900 円)

※3 歳以下は無料

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

＜卒業・卒園 入園・入学のお子様ご招待＞

【対象期間】 2025 年 3 月 1 日(土)~4 月 20 日(日) ※土曜・日曜日ランチ・ディナーbuffeが対象

※前日までの要予約 ※電話またはホテル公式サイトからの予約限定

【対 象 者】 4 歳~12 歳のお子様 (中学入学まで)

【内 容】 大人 1 名様につき、お子様 1 名様無料

※4 月は別のフェアを予定しております。

＜ご提供buffeメニュー 一例＞

フェア特別メニュー

- ・ポイルトゲズワイガニ 食べ放題 2 種のソース&レモン
- ・トラウトサーモンのカカオマリネ ちりめんじゃこソース オレンジを添えて

冷たい料理

- ・ソフトシェルシュリンプとレンコンと里芋のエスカベッシュ
- ・さんまのスマークとレンズマメのサラダ トマトのコンフィを添えて
- ・ブルーチーズのムース クルミとカニをアクセントに
- ・カカオと甘エビのクリームチーズディップ
- ・クリームチーズとエビのチャパタサンド
- ・コールドビーフのサラダ仕立て カニとキノコのマリネ ブイヤベースソース
- ・炙りたこ足のカルパッチョ仕立て オリーブとリンゴのソース

温かい料理

- ・鯖とブロッコリーとトマトのオーブン焼き
- ・赤魚の炙り 春キャベツとムール貝のスープ仕立て
- ・サクラエビとタコの山椒香るアヒージョ
- ・小海老と蕪とニョッキのクリームソース
- ・ゆり根と鮭のフラン レモン香るアメリカヌソース
- ・白身魚と有頭エビのバプール 茄子とオリーブのソース
- ・ソフトシェルシュリンプのケイジャン風唐揚げ
- ・イカ墨ライスコロッケ 春菊のジェノパソースを添えて
- ・季節野菜のミネストローネ チーズクルトンを添えて
- ・タコとラゲーとポテトのグラタン仕立て
- ・豚肩ロースのコンフィ 浅利とキノコの餡かけ仕立て
- ・トラウトサーモンの香草パン粉焼き オリーブとトマトのブイヨンスープ
- ・週替わりパスタ 2 種



ポイルトゲズワイガニ  
食べ放題  
2 種のソース&レモン



ソフトシェルシュリンプと  
レンコンと里芋のエスカベッシュ



鯖とブロッコリーとトマトの  
オーブン焼き

## オープンキッチンメニュー

- ・トラウトサーモンとキノコのパイ包み焼き  
ハーブ香る甲殻類とトマトのソース
- ・ホタテとタコと有頭エビのスーポワソン仕立て
- ・国産牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ
- ・シューestringポテト 3種のトッピング



赤魚の炙り 春キャベツと  
ムール貝のスープ仕立て

## 泉佐野産の野菜を使用したメニュー

- ・クラゲのオリーブマリネ 松波キャベツのピクルスを添えて(2月)
- ・酒粕入りスモークサーモンとジャガイモのフォンダン  
松波キャベツのジェノベーゼ風ソース(2月)
- ・水ナスとひよこ豆のピューレ  
水ナスのマスタード香るジャムを添えて(3月)



トラウトサーモンとキノコのパイ包み焼き  
ハーブ香る甲殻類とトマトのソース

## デザート

- ・自家製プリン チョコシャンティ添え
- ・ブラウニー グレープフルーツソース
- ・抹茶おはぎ チョコレートを散りばめて
- ・チョコとバナナのケーキ オペラ仕立て
- ・キャラメルケーキ 炙りみかんと共に
- ・レアストロベリームース MIXベリーソース
- ・白いロールケーキ ほうじ茶クリームの本ブラン仕立て
- ・ガトーオランジュ ベリー風味のクリームを添えて
- ・赤ワイン風味のカクテルフルーツ ナタデココと共に
- ・ラズベリーパンナコッタ チョコソース
- ・ぶどうゼリー ヨーグルトソース
- ・ミニマドレーヌ
- ・けしの実とチョコのボールクッキー



泉佐野産の野菜を  
使用したメニュー

※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。

※営業日・時間は状況により急遽変更する可能性があります。お問い合わせください。

## 【レストランのご予約・お問い合わせ】

<電話予約> ホテル日航関西空港 レストラン予約 : 072-455-1120

<オンライン予約> 「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が運行。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、各レストランでは、食材にこだわった美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりにぜひご利用ください。

公式サイト:<https://www.nikkokix.com/>

### 【報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航関西空港 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1番地 TEL : 072-455-1159 FAX : 072-455-1154