

2025年7月30日

## 肉の旨味と海の恵みを贅沢に味わえるフェア 『Meet the ミート(8月)・Meet the シーフード(9月)』を開催

提供期間：2025年8月1日(金)～9月30日(火)

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8月1日(金)から9月30日(火)のランチおよびディナータイムに『Meet the ミート(8月)・Meet the シーフード(9月)』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/75061>



『Meet the ミート(8月) Meet the シーフード(9月)』イメージ

本フェアは「肉と魚介の祭典」をテーマに、シェフの趣向を凝らした多彩なメニューをご用意。1カ月ごとに「肉」と「魚介」で構成された異なる美味との出会いをお楽しみいただけます。8月は、ラム肉を使用した「ラムとオリーブのテリーヌ クミンとニンニクの香りで仕上げて」や、土・日・祝日限定で「国産牛も肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ」など、スタミナ満点の肉料理をご提供。9月は、トラウトサーモンや太刀魚、土・日・祝日限定で愛媛県産の鱧を使用したメニューなど魚介の上品な味わいを楽しめるメニューが登場いたします。

さらに8月15日(金)、16日(土)は、夏の思い出作りのお手伝いとして、「大人も子どもも夏祭り」イベントを2日間限定で開催します。信州深層天然水の純氷を使用したふわふわの「かき氷」や「すいかの重さ当てクイズ」「スーパーボールすくい」など、大人から子どもまで楽しめる内容をご用意しております。

肉の旨味と海の恵みを存分に満喫できるフェアを、ご家族や大切な仲間と一緒に楽しみください。

### < 『Meet the ミート(8月)・Meet the シーフード(9月)』概要 >

【開催日】2025年8月1日(金)～9月30日(火)

※定休日：毎週月曜日(祝日を除く)・8月12日(火)・9月16日(火)

【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)

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

【料 金】消費税・サービス料込／3歳以下は無料

	平日ランチbuffet	土・日・祝日ランチbuffet	土・日・祝日ディナーbuffet
大人	4,500円 (One Harmony 会員料金 4,050円)	5,200円 (One Harmony 会員料金 4,680円)	5,700円 (One Harmony 会員料金 5,130円)
お子様 (7~12歳)	2,000円 (One Harmony 会員料金 1,800円)	2,500円 (One Harmony 会員料金 2,250円)	2,500円 (One Harmony 会員料金 2,250円)
お子様 (4~6歳)	1,200円 (One Harmony 会員料金 1,080円)	1,600円 (One Harmony 会員料金 1,440円)	1,600円 (One Harmony 会員料金 1,440円)

※8月13日(水)~8月16日(土)は、土・日・祝日ランチ・ディナー料金よりプラス500円となります。

※ディナーの営業は、土・日・祝日および8月13日(水)~15日(金)のみとなります。

<『大人も子どもも夏祭り』概要>

【開催日程】2025年8月15日(金)・8月16日(土)

【開催時間】ランチタイム 12:00~14:00 ディナータイム 18:00~20:00

【開催場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」前

【対象者】「ザ・ブラスリー」buffetご利用の方

【内 容】かき氷、すいかの重さ当てクイズ、スーパーボールすくい、お絵描きコーナー  
工作うちわ(12歳以下のお子様限定)

<フェアメニュー 8月詳細> ☆…平日限定メニュー ★…土・日・祝日限定メニュー

・冷たい料理

鶏レバーのスパイス香る赤ワイン煮 トマトのマリネ／スパイス香る牛タン炙り 南瓜のサラダ レフォール香るソース／レンズ豆とフェタチーズのサラダ 鴨胸肉の生ハムを添えて／アボカドとポテトのディップ  
スモーク香る小エビのマリネ／BBQ

ポークグリルとオニオンのチャパタサンド／オレンジでマリネした鶏むね肉のグリル ケールのソース／コールドビーフのカルパッチョ仕立て レモン香る茄子のマリネとアイオリソース／北海道産トウモロコシの冷たいポタージュ バター香るクルトンを添えて／★ハーブ香るサーモントラウトのマリネ トマトと胡瓜のソース

・フェア特別メニュー

ラムとオリーブのテリーヌ クミンとニンニクの香りで仕上げ／★淡路牛とクルミのテリーヌ キノコのマリネを添えて／★グリルした天使のエビとムール貝 ゴーヤのソース

・温かい料理

ラム肩ロースのディープフライ 焼きパプリカのペースト／エビと浅利のハーブ香るトマトスープ仕立て／国産牛ホホ肉の白ワイン煮込み オープンでローストしたトマトと共に／なめこと炙りポークの人参フラン  
ハーブ香るトマト餡／鶏もも肉のスパイス香るフリット スイートチリヨーグルトソース／淡路島産オニオンのスープ チーズクルトンを添えて／豚耳と鶏もも肉のカスレ オープンで焼き上げて／ラムショルダーのスパイス強め カレー風味のグラタン仕立て／豚バラ肉のリヨン風 マスタードソース／骨付き鶏もも肉のプロバンス ハチミツグリル／☆白身魚の唐揚げ ライム香るタルタルソース／★愛媛県産鰹の唐揚げ

・オープンキッチン提供メニュー

☆牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ／★国産牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ／★マンゴーでマリネしたバックリブのオープン焼き ヨーグルトとケールのソース

・デザート

自家製プリン シャンティ添え／ベルギーチョコロール 無花果のソース／白桃のムース ブルーベリーソース／玉ねぎとドライフルーツのパウンドケーキ／クリームチーズのムース トンカ豆香るラズベリーソース／ウィークエンドシトロン／パッションフルーツソース 一口大福／セージ香る蜂蜜風味のカクテルフルーツ ミルクゼリーと共に／パンナコッタ オレンジソース／グレープフルーツとトマトのゼリー ライムのクラッシュゼリー／ゲランドの塩クッキー ほか

※9月メニューの詳細は、公式サイトよりご確認ください。

※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ございます。お問い合わせください。

※写真はイメージです。

## <ホテル日航関西空港について>



2025年6月24日に開業30年を迎えたホテル日航関西空港は、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