

2026年1月30日

**「ザ・プラスリーブッフェ
～シェフのひと手間が光る 地元素材の豊かな時間～」を開催**
開催日：2026年2月3日(火)～3月29日(日)

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、オールディダイニング「ザ・プラスリー」にて、『ザ・プラスリーブッフェ～シェフのひと手間が光る 地元素材の豊かな時間～』を2026年2月3日(火)～3月29日(日)に開催します。

公式サイトフェア詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/83442>



『ザ・プラスリーブッフェ～シェフのひと手間が光る 地元と素材の豊かな時間～』
「松波キャベツメニュー2月限定」

当ホテルでは、2018年度より泉佐野市役所農林水産課と連携し、毎年この時期に地元野菜の魅力を発信する取り組みとして、オールディダイニング「ザ・プラスリー」にて多彩な料理を展開してきました。

本年は、旬の松波キャベツを使用した特別メニュー3品を、2月限定で提供します。メニューは、総料理長 井口 晃一監修のもと、大阪府立佐野高等学校、大阪府立佐野工科高等学校 調理部、大阪府立日根野高等学校 ハンドメイド部の3校の生徒が考案。松波キャベツの「旨味」「食感」「甘さ」といった特徴を活かし、学生ならではの柔軟な発想と、総料理長 井口の調理技術を掛け合わせて仕上げました。

その他、「泉佐野産水ナスとリンゴのビシソワーズ 酒粕香る柚子のソース」をはじめ、2月の土・日・祝日限定「阿波黒牛もも肉のローストビーフ」、3月限定「水ナスの洋風揚げびたし ケールのジェノベーゼソース」などのメニューが登場します。

<「ザ・プラスリーブッフェ～シェフのひと手間が光る 地元素材の豊かな時間～」概要 >

【開催日】2026年2月3日(火)～3月29日(日)

※定休日：毎週月曜日(祝日除く)、2月24日(火)

【営業時間】ランチタイム 11:30～14:30(最終入店 14:00)

ディナータイム 17:30～20:30(最終入店 20:00) ※土・日・祝日のみ営業

【提供場所】ホテル日航関西空港 オールディダイニング「ザ・プラスリー」(2階)

【料金】

	平日ランチブッフェ	土・日・祝日ランチブッフェ	土・日・祝日ディナーブッフェ
大人	4,500円 (One Harmony会員料金 4,050円)	5,000円 (One Harmony会員料金 4,500円)	5,500円 (One Harmony会員料金 4,950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)	1,000円 (One Harmony会員料金 900円)	1,500円 (One Harmony会員料金 1,350円)	1,500円 (One Harmony会員料金 1,350円)

※3歳以下は無料／消費税・サービス料込

【2月、3月の土・日・祝日ご予約特典】

①春～SHIZUKU～タオルハンカチ

大阪泉州で採れたきやべつ、水なすの春で染めた袋谷タオルのタオルハンカチをプレゼント。2月はきやべつ染め、3月は水なす染めをご用意。
※ホテル公式サイトまたはお電話でのご予約のみ対象(前日までの要予約)。グルメサイトからのご予約は対象外。

※1グループにつき1枚、なくなり次第終了。



②泉佐野市の水でつくったサイダー

ホテル日航関西空港の公式LINEアカウントの<友だち>または<友だち追加>で、泉佐野の水でつくったサイダーを1人1本プレゼント。

※数量限定、なくなり次第終了。

※ホテル公式LINEアカウントの友だち画面をご提示ください。



【泉佐野市内の高等学校 生徒考案メニュー 3品(2月限定)】

大阪府立佐野高等学校 生徒考案

「松波キャベツと豚バラ肉のポトフ仕立て」

・学生コメント

松波キャベツについて事前に調べ、煮崩れしにくい・加熱すると甘みが増す2つの特徴を生かした料理として寒い冬によく合う「ポトフ」を考案しました。甘さ・食感・旨味をお楽しみください。



・総料理長 井口コメント

松波キャベツの旨味をより際立たせるために、全ての具材と一緒に煮込むのではなく、あえて別々に煮込み合わせる事で、旨味を最大限生かしています。

大阪府立佐野工科高等学校 調理部の生徒考案

「松波キャベツで巻いた白味噌ポテトサラダ 三浦農園のケールソース」

・学生コメント

松波キャベツの食感を生かし、隠し味に関西で馴染みのある白味噌を使用しました。ほんのり香る味噌と、松波キャベツのシャキとした歯ごたえをお楽しみください。



・総料理長 井口コメント

今回使用している松波キャベツと同じく、泉佐野市の三浦農園が作るキャベツ原種「ケール」を追加する事で、苦みを加えています。食感と風味をより引き出すために、「白味噌のソース」と「ゆで卵のフレイク」を別添えにすることで、キャベツの食感を生かし、口に入れた瞬間にさまざまな味わいを楽しんでいただけます。

大阪府日根野高等学校 ハンドメイド部の生徒考案
「松波キャベツと苺のムース」

・学生コメント

彩りや見た目を重視し、松波キャベツに苺を加えることで華やかさと松波キャベツの甘さを生かしたスイーツに仕上げました。松波キャベツ×苺の独創的なデザートをお楽しみください。



・総料理長 井口コメント

意外性と柔軟な発想がとても面白いデザートです。低温調理で甘みを引き出した松波キャベツのムースに、同じくキャベツを使ったコンフィチュールとアングレーズソースを合わせ、食材の新たな可能性を感じていただける一皿に仕上げています。

【その他メニュー（一部抜粋）】



「白身魚とムール貝のトマト煮込み
松波キャベツのプレゼと共に」(2月限定)



「阿波黒牛もも肉のローストビーフ」
(2月土・日・祝日限定)



「泉佐野産水ナスとリンゴのビシソワーズ
酒粕香る柚子のソース」



「水ナスの洋風揚げびたし
ケールのジェノベーゼソース」(3月限定)

【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>

※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。

※写真は全てイメージです。

〈ホテル日航関西空港について〉

2025年6月24日に開業30周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