

2023年5月26日

昨年好評のフェアが再び！魅惑のアジアン料理と華麗なるカレーフェア
一段と暑くなるこの時期に食がススム味わいをお届け！

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6月3日(土)から2023年7月30日(日)の土・日・祝日限定で『魅惑のアジアン料理と華麗なるカレーフェア』を開催いたします。



『魅惑のアジアン料理と華麗なるカレーフェア』イメージ

オリジナルのスパイスカレーやアジアン料理をbuffetで楽しめる『魅惑のアジアン料理と華麗なるカレーフェア』。昨年のご好評を受け、本年は期間を1カ月延長し、6～7月の2カ月にわたり開催いたします。

人気の「バターチキンカレー」「ラムのグリーンカレー」「ホテルメイドのビーフカレー」「ハッシュドポーク」に加えてスパイスがアクセントのインドネシア料理と知られる「ソトアヤム」をナン・ターメリックライス・十六穀米・白米よりお好みでお選びいただけます。5種類の温かいカレーに加えて、「シーフードスパイスカレー」「トマトと茄子のカレー」と2種類の冷たくのどごしの良い冷製カレーを用意しており、キヌア入り冷やしご飯と共に召し上がりいただけます。またお口直しや箸休めにご用意した「カレー味変用のピクルス3種類」も併せてご賞味ください。

その他、エスニックにアレンジした「サーモンのマリネ 紀州南高梅のスパイシーソース(6月)」や「豚バラ肉のアジアン角煮(6月)」など冷たい料理から温かい料理まで、エッジの効いたアジアン料理の数々を味わうことができます。

一押しデザートとしてフェア毎に登場している「トライフルケーキ」は、6月はスパイスの豊かな香りとパイナップルの甘酸っぱさが特徴の「数種のスパイスとパイナップルのトライフルケーキ」を、7月は岸和田市「渡邊農園」で収穫されるブルーベリーと赤紫蘇風味のジュースを使用した爽やかな甘さが楽しめる「ブルーベリーと紫蘇のトライフルケーキ」をご用意します。

6月24日にホテル開業28周年を迎えるにあたり、6月24日、25日の2日間にレストランをご利用のお客様にホテルからささやかなプレゼントをお渡しします。

暑さが増し食欲が低下するこの時期に、食欲そそる本フェアをお楽しみください。

<魅惑のアジアン料理と華麗なるカレーフェア概要>

【開催日時】2023年6月3日(土)～7月30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。

<6月のレストランイベント情報>

6月17日(土)、18日(日)限定 父の日イベント

①父の日プレゼント

ホテルよりお父さんへ

「金色のタンブラー&アイスストーンセット」をプレゼント

※前日までの要予約(なくなり次第終了)

②お父さんへメッセージを送ろう

星の間伐材カードに、お父さんの似顔絵やメッセージを記入できるカードをお渡しします。

【開催場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」(2階)

※数量限定、なくなり次第終了



星の間伐材カード イメージ

6月24日(土)、25日(日)限定

③ホテル開業記念粗品プレゼント

ホテル開業28周年を記念して、感謝の気持ちを込めて粗品をプレゼントいたします。

※数量限定、なくなり次第終了

※上記イベントは全てレストランご利用の方が対象です。

【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

●温かいカレー

- ・バターチキンカレー
- ・ラムのグリーンカレー
- ・ソトアヤム
- ・ホテルメイドのビーフカレー
- ・ハッシュドポーク

●ライス&ナン

- ・ターメリックライス
- ・白米
- ・十六穀米
- ・ナン
- ・キヌア入り冷やしご飯

●ピクルス

- ・胡瓜のピクルス
- ・ライムのピクルス
- ・人参とレーズンのピクルス



カレー集合イメージ

●冷たいカレー

- ・シーフードスパイスカレー
- ・トマトと茄子のカレー



冷製カレーイメージ

●おすすめメニュー

- ・豚バラ肉のアジアン角煮
- ・骨付きもも肉のタンドリーチキン ミント香るトマトソース
- ・国産牛もも肉のローストビーフ&ミニステーキ
(フルードセル、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、醤油)



豚肉バラ肉のアジアン角煮

●冷たい料理

- ・サーモンのマリネ 紀州南高梅のスパイシーソース
- ・生ハムとポテトマサラ
- ・スモークサーモンとひよこ豆のパチャディ
- ・うずら卵のエッグマサラ
- 【2種のディップ】
- ・グリーンカレーとサバ缶のクリームチーズディップ オリーブパン
- ・小エビのアジアンタヒニディップ バケット
- ・スパイシーチキンとピクルスのクロワッサンサンド
- ・カマンベールチーズとキーマカレーのオープンサンド
- ・コールドビーフのカルパッチョ仕立て カレー風味のナッツサラダ
- ・コーンスープ カレー風味のバタークルトン
- ・鶏むねスモーク スパイスオイル添え



サーモンマリネ
紀州南高梅のスパイシーソース

●温かい料理

- ・チキンティッカマサラ
- ・カリーヴルスト
- ・砂肝のスパイス香るカレーアヒージョ
- ・カレー風味の餡かけチーズ茶わん蒸し
- ・カレーピラフのクリーム餡かけ
- ・ジャガイモとパクチーのかき揚げ ヨーグルトソース
- ・鶏もも肉のアジアンから揚げ
- ・ヨーグルト風味のマカロニグラタン
- ・タンドリーフィッシュ 茄子のマリネを添えて
- ・マチリカリー スーンドポワソン

●おすすめデザート 月替わりトライフルケーキ

- ・数種のスパイスとパイナップルのトライフルケーキ(6月)
- ・ブルーベリーと紫蘇のトライフルケーキ(7月)

●デザート

- ・自家製プリン スパイスコーヒークリームを添えて
- ・八角香る爽やかフルーツポンチ
- ・サワーチェリーとチョコレートのケーキ
- ・ベイクドチーズケーキ キャラメルソースがけ
- ・カシスとヨーグルトのムース
- ・レアチーズケーキ ブルーベリーをソースに仕立てて
- ・ミント風味のオレンジゼリー
- ・トマトとバジルの真っ赤なゼリー
- ・レモンクッキー
- ・キャロットケーキ
- ・チョコレートファウンテン(季節のフルーツ&マシュマロ&グリッシーニ)
- ・カラフルキャンディ
- ・ドーナッツ ストレージボックス
- ・フルーツ盛り合わせ4種
- ・ソフトクリーム



6月・7月トライフルケーキ
イメージ

※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、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、ご家族や大切な人とお食事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

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