

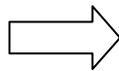
報道関係各位
プレスリリース2012年11月14日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル

黄色の蟹玉が黒色と白色に“チェンジ” 白の蟹玉&黒のニラ玉

大阪新阪急ホテル バイキング「オリンピア」に12月5日(水)より初登場

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人 遊川剛正)のバイキング「オリンピア」では、12月5日(水)より新しいフェア「冬の110種の贈り物 贅沢の極み」を開催いたします。

誰もが見て喜び、もちろん食べて美味しいエンターテイメントバイキングを目指し、フェア毎に新しく、同店独自のオリジナルメニューを開発。期間限定の「新メニュー」を多数ご用意いたします。



「何これ!? 白の蟹玉&黒のニラ玉」

ミネラル豊富な竹炭で黒色に、コレステロール控えめの卵白で白色にチェンジした玉子料理。このギャップは必見です。

他にも、高さ80cmほどのチョコレートファウンテンを使用し、チョコレートの変わりにチリソースを流す「チリソースのタワーフォンデュ」や本物そっくりの「巨大鍋スイーツ」などオリジナルメニューが多数登場

<店舗データ>

[特徴・詳細] 関西最大級のホテルバイキング。12月5日(水)より冬フェアを開催。ズワイ蟹の釜揚げ、黒毛和牛の岩塩焼き、にんにく赤鍋、北京ダック
ふわふわ玉子の蟹雑炊など和洋中の本格料理とデザート全110種類が食べ放題。
夜には高知県宿毛漁港から直送される、トロ鮭の刺身をご用意いたします。

[営業時間・料金] 昼 3,600円 平日 11:30~13:10 (土日祝は~15:00)
2,950円 平日 13:30~15:10 (土日祝は15:30~17:00)
夜 4,600円 全日 17:30~21:10 (土日祝は~21:00)
※利用時間平日100分制、土日祝90分制・いずれも消費税込。
※お子様料金もごさいます(お子様料金は4歳から小学生まで)。

[ご予約・お問合せ] 06-6372-5240 (オリンピア直通)

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当/今屋 優子・波々伯部 記幸

TEL 06-6373-9262 FAX 06-6372-2601

メールアドレス y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております