



報道機関各位
プレスリリース

2013年1月10日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル
NO-12-0012

昨春より大ブレイク中！絶好調のビュッフェがますます進化を続けます
「開業20周年 プレミアム・ビュッフェ」開催

期間：2013年2月1日(金)より2013年4月8日(月)まで

2012年11月8日(木)に開業20周年を迎えたホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19-19 総支配人：森本 正伸)では、カフェ&バイキングレストラン「ナイト&デイ」にて「開業20周年 プレミアム・ビュッフェ」を開催いたします。

この企画は、開業20周年を迎えたホテルの魅力がビュッフェでお楽しみ頂けるよう「進化を続けるプレミアムな匠の技」をテーマに、和・洋・中・デザート60種類以上もの手の込んだ贅沢料理を出来立ての味わいとライブ感にこだわって提供いたします。



ホテルシェフ自慢の逸品揃い



「鮑入り中華風おこわ」
(左奥)などバラエティ豊か



「海鮮ちらし寿司」(写真)
「鮮魚と茶美豚のせいり蒸し」「天ぷら」小鉢料理
など手の込んだホテルならではの料理が並びます
※「天ぷら」はディナーに海老の天ぷらをご用意いたします



世界料理オリンピック準優勝パティシエ
川野 浩司

- ①「オマール海老入りのハンバーグ」(ディナーのみ) フランベ・サービスが大人気のハンバーグが贅沢食材の旨みをまもって登場します
- ②「シャリアピン・ステーキ」 淡路産玉葱をたっぷり使用し塩麹が仕上げの決め手。香り立つガーリックライスと共に
- ③「桜島鶏のクリームシチュー・パイ包み焼き」

- ①ストーンアイス・サービス 流行のストーンアイスがいよいよ登場します
- ②「チョコレートスプレーケーキ」 「世界料理オリンピック2012」で準優勝したパティシエによる匠の技をお楽しみください

【ご予約・お問い合わせ】(06)6377-3618 (「ナイト&デイ」直通)

この件についてのお問い合わせは

株式会社 阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル広報担当：永富健一・本田梨絵
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL: (06)6377-3608 FAX: (06)6377-5715
e-mail: r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓詳細は次頁にございます↓↓



【名 称】 「開業 20 周年 プレミアム・ビュッフェ」
 ～進化を続ける匠の技で贈る和・洋・中・デザート贅沢料理～

【期 間】 2013 年 2 月 1 日(金)～4 月 8 日(月)

【時間・料金】 **ランチ** 1 部 11:00～
 2 部 13:15～
 平日 2,500 円 土日祝 3,000 円 ※税金込

ディナー 17:30 (土日祝 17:00)～ 21:00(L.O)
 平日 4,200 円 土日祝 4,500 円 ※税金込

※生ビール・こだわりワイン 4 種・梅酒 3 種など充実の飲み放題プラン 1,500 円

※子ども (4 歳～12 歳) 料金は別途ございます

【期間限定】 歓送迎会プランをご用意いたしました

歓送迎会プラン

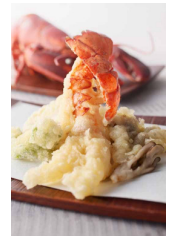
職場のご異動、ご卒業と新しい旅立ちを迎えられる季節にお料理と美酒だけでなく
 主賓の方・幹事様に嬉しい特典付きのプランをご用意いたしました

【期 間】 2013 年 2 月 1 日 (金) より

【人 数】 4 名様より

【料 金】 食べ放題＋フリードリンク
 平日 5,400 円 土日祝日 5,700 円

【特 典】 シェフからお祝いの一皿をサービス(オマール海老の天ぷら)
 記念写真撮影の贈呈(寄せ書きができる写真台紙付き)など
 ※花束のご注文も別途承ります



■カフェ&バイキングレストラン「ナイト&デイ」について

ホテル 1 階にあり 11m の天井高を誇る大きな窓からは
 緑が溢れ、こぼれる光が降り注ぎます。大阪梅田にありながら
 解放感溢れる豪華な雰囲気の中、お食事を楽しんで
 いただけます。

2012 年 4 月、専門家による新聞ランキング(日経新聞「NIKKEI
 プラス 1」紙“何でもランキング”)で関西 No. 1 に選ばれ
 半年以上たった現在も連日好評を博しております。
 特に平日ランチに熟年夫婦の方々、ディナーはサラリーマン層
 の皆様がお越しいただき、リピート利用も多くなっております。

最大 180 名様までご利用可能で、多人数様のパーティにも
 ご利用いただけます。



店内



店頭

以上