



報道機関各位
プレスリリース

2012年8月20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-12-0008

開業月を迎え、いよいよシリーズ最高潮！ 豪華メニューや人気メニューがオールスターで勢揃い！

「開業20周年記念スペシャルバイキング 第5弾」開催

期間：2012年9月11日(火)より2012年11月30日(金)まで

2012年11月8日(木)に開業20周年を迎える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「開業記念スペシャルバイキング 第5弾」を開催いたします。

「ホテルの魅力をバイキング料理に凝縮し、お楽しみ頂く」というこのシリーズもいよいよ開業月を迎えます。秋の味覚を取り入れた「豪華メニュー」やこれまでの「人気メニュー」が勢揃いし、最高潮に盛り上げます。

目玉は大人気「シェフズ コーナー」の「スペシャル・バージョン」。和洋中のシェフが、匠の技でプロデュースする料理をご堪能頂けます。中でも、総料理長による伊勢海老の濃厚な旨みが味わえる「ソース・アメリカヌ」のオムレツなどは見逃せません。

【名称】 「開業20周年記念 スペシャルバイキング 第5弾」
実りの秋！グレート・ビュッフェ
～匠の技と想いを込めた人気メニューが大集結～

【期間】 2012年9月11日(火)～11月30日(金)

【時間・料金】

ランチ 11:00～14:30(L.0)
平日2,500円 土日祝3,000円

ディナー 17:30(土日祝17:00)～21:00(L.0)
平日4,200円 土日祝4,500円 ※いずれも税金込

※ 開業日(11/8)を挟む3日間(11/7～11/9)は料理が更に充実する
「アニバーサリー・スペシャル」を開催いたします。

※ マスターソムリエの選ぶワインなど充実の飲み放題プラン
(1,500円)もご用意いたします。

★★★これまでの「人気メニュー」が勢揃い★★★

- ・ [第1弾より] 18時間煮込んだビーフシチュー
- ・ [第2弾より] 塩麴が決め手の「シャリアピン・ステーキ」
- ・ [第3弾より] パティシエによる実演！クレープシュゼット

フランベ・サービスで楽しむフォワグラ入りソースの和牛ハンバーグ

- ・ [第4弾より] 焼き鳥のひつまぶし

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



ホテル開業日を含む3日間は、
さらに豪華なメニューでお待ちしております



総料理長も登場！伊勢海老から作る贅沢な
「ソース・アメリカヌ」は、まさにホテルの味



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