



2013年3月27日

報道機関各位  
プレスリリース

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-12-0014

**ゴールデンウィークは、大好評の「贅沢」ビュッフェで匠の技を  
「開業 20 周年 プレミアム・ビュッフェ 第2章」開催**

期間:2013年4月9日(火)より2013年6月30日(日)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、2013年4月9日(火)よりカフェ&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 第2章」を開催いたします。

同店は、昨春に専門家による新聞ランキングにて関西 NO.1として評され、まもなく1年を迎える現在も連日大盛況が続いております。この企画は、ご支持頂いている「匠の技」をテーマにしたプレミアムな料理で“ホテルの魅力”を贅沢にお楽しみ頂くもの。

今回は開催期間中、ゴールデンウィークとその前後の3つの期間に分け、それぞれ春を感じる旬の料理やご家族でのお出かけに嬉しい特別料理などをご用意します。



① 「シャリアピン・ステーキ」

ホテル洋食ならではの大人気メインディッシュ

② 定番の人気料理「大人気 彩り海鮮ちらし」



「ローストビーフ」や「鯉のぼりケーキ」など  
ゴールデンウィークにはご家族に嬉しい料理を

お客様の目の前で行うライブ・パフォーマンス

① 炎を巧みに操り、洋酒で香り付けを行う  
大人気「フランベ・サービス」で…

「和牛ハンバーグ フォワグラ・ソース」 (ディナーのみ)

② 「世界料理オリンピック 2012」で準優勝した  
パティシエ川野による目にも楽しいデザート

「チョコレート・フラワーアート」 “花咲か” ケーキ

【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: ながとみけんいち 永富健一・ほんだりえ 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](mailto: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 “3つの春” 咲く第2章」  
 ～豪華食材を匠の技で! 和・洋・中・デザートのアレンジで贅沢～

【期 間】 2013年4月9日(火)～6月30日(日)

【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

◆ゴールデンウィーク期間

【期 間】 2013年4月27日(土)～5月6日(月・祝)

【時間・料金】 時間は拡大、変更がございます

**ランチ** 3,500円

**ディナー** 5,000円 ※いずれもソフトドリンク付き、税金込

※子ども(4歳～12歳)料金が別途ございます

※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

【主なメニュー】3つの期間に分け、メニューの一部を追加変更した展開

4月9日(火)～4月26日(金)

- ・淡路産玉葱と塩麴が決め手のシャリアピン・ステーキ
- ・和牛入りハンバーグ フォワグラ・ソース
- ・揚げだし風あんかけ天ぷら
- ・桜鯛のお刺身サラダ 葉桜香るグリーンソース(※1)
- ・「チョコレート・フラワーアート」「花咲か」ケーキ(※2)

4月27日(土)～5月6日(月・祝)

上記に追加

- ・シェフ自慢のローストビーフ
- ・鯉のぼりケーキ
- ・デミグラスソースのとろけるチーズ・ハンバーグ

5月7日(火)～6月30日(日)

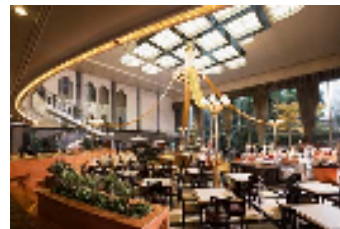
- ・ついに登場 北京ダック
- ・中華風鮮魚のお刺身サラダ(※1との変更)
- ・筍と里芋のクリームシチュー パイ包み焼き
- ・「チョコレート・フラワーアート」「新緑」ケーキ(※2との変更)

■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こぼれる光が降り注ぎ、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めます。

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に選ばれまもなく1年を迎える現在も連日大好評を博しており、特に平日ランチには熟年夫婦の方々、ディナーはサラリーマン層の方々にお越しいただき、リピート利用が増加しています。

ホテル20周年を記念し進行している大改装の最終期にリニューアルを予定し、ますます進化を続けます。



店内



店頭  
以上