



NEWS RELEASE

NAMBA ORIENTAL HOTEL

2014.06.06 FRI
No. 0042

なんばオリエンタルホテル
〒542-0074 大阪市中央区千日前 2-8-17
マーケティング課 TEL:06-6647-8111
<http://www.nambaorientalhotel.co.jp>

アビリティス ホスピタリティ「第5回 メニューコンテスト」最優秀賞受賞記念

レストラン旬粋料理「和ぎ」のディナー「四季彩 割烹バイキング」で 数量・期間限定 特別メニューを提供中

なんばオリエンタルホテル(所在地:大阪市中央区千日前2-8-17、総支配人:藤井育郎)の直営レストラン旬粋料理「和ぎ」(2階)では、4月に行なわれたアビリティス ホスピタリティ株式会社(※1)主催「第5回 メニューコンテスト」でレストラン 調理スタッフ 今西 研二の作品「春の香り」が最優秀賞を受賞したことを記念し、2014年6月1日～30日の期間、受賞した4品目の小会席の中で最も評価の高かったメニュー「手まり天茶」に初夏の彩りを加え、ディナータイムの「四季彩 割烹バイキング」で提供しています。

※1 アビリティス ホスピタリティ株式会社
ホスピタリティ業界のアセット&プロパティマネジメント会社。国内およびアジア太平洋地域において、なんばオリエンタルホテルを含むホテル・旅館の資産管理、運営支援、コンサルティングを提供。

提供メニュー内容

【特別メニュー】 「～和ぎ風 だし茶漬け～ 手まり天茶」 ※数量限定
手まり天茶・・・旬の食材「大阪しろ菜」と広島のお漬物「安芸紫」のまぜご飯で黄身を包み揚げた手まり天むすに、鯛の潮汁をかけてお召し上がり頂きます。

【提供期間】 2014年6月1日(日)～6月30日(月)



▶ 高い評価を得て、今回特別メニューとして提供に至った「～和ぎ風 だし茶漬け～手まり天茶」 ▶ 最優秀賞を受賞した今西研二



レストラン 旬粋料理 和ぎ「四季彩 割烹バイキング」

四季折々の味と彩りに溢れた約70種類(テーブルオーダーメニューを含む)の割烹料理をバイキング形式でリーズナブルにお召し上がり頂けます。
料理人の技が光る本格的なお料理の数々をご賞味ください。

【提供時間】17:00～23:00(ラストオーダー 22:30)

【料金(税サ別)】女性 2,800円 / 男性 3,000円 お子様 1,800円

【レストラン予約】 レストラン旬粋料理「和ぎ(なぎ)」 06-6644-8281

本リリースに関する
お問い合わせ先

なんばオリエンタルホテル TEL:06-6647-8111 FAX:06-6632-9979
担当者: マーケティング課 森・川口 E-mail:s.mori@nambaorientalhotel.co.jp
ニュースリリース URL: <http://www.nambaorientalhotel.co.jp/nr/nr.html>

※画像のデータをお送り致します。上記電話番号または、メールアドレスまでご連絡ください。

四季折々の花咲くパティオと、大阪なんばを五感で楽しむなんばオリエンタルホテル