



NEWS RELEASE

NAMBA ORIENTAL HOTEL

2015.06.04 THU
No. 0053

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>

お野菜の美味しさを五味五法で・・・お野菜たっぷり なんばオリエンタルホテルのランチバイキング

新ランチ「笑顔満菜バイキング」の提供を7月1日より開始

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、2015年7月1日(水)より、新しいランチタイムメニュー「笑顔満菜バイキング」を提供いたします。

「大阪体感」※1)をお昼ごはんでも感じていただけるよう、「お野菜たっぷりのお昼ごはん」をテーマに、季節の野菜と、彩り野菜を五味五法※2)で仕上げたお料理は、カラダに優しい味にこだわりました。夏野菜のさっぱり香草マリネ、かりかりコールスローサラダ、じゃがいもの甘辛煮など、五色の野菜を少しずつ、たくさんの種類をお好みの分だけ召し上がっていただけるように、バイキング形式でご提供いたします。全約30種類以上。

美味しいごはんと共に楽しみいただくたっぷり野菜のパワーで皆様に笑顔をお届けいたします。

※1)大阪体感・・・なんばオリエンタルホテルのコンセプト。独自の五感《彩(いろどり)・和(なごみ)・流(ながれ)・笑(わらい)・心(こころ)》でのおもてなしをお届けしております。

※2)五味五法・・・日本料理の定式とされる用語。五味とは甘い・酸っぱい・辛い・苦い・塩辛いの5つの味覚。五法とは生・煮る・焼く・揚げる・蒸すという調理法。

笑顔満菜バイキング 概要

- 【会場】 旬粋料理 和ぎ(2階)
【提供時間】 11:00～14:30(14:00LO)
【料金】 平日 大人 ¥1,650(税込¥1,782)
土日祝大人 ¥1,850(税込¥1,998)

※サービス料なし ※お子様料金、シニア料金有り

メニューの一例

- ーお野菜たっぷりカラダに優しいー
 - ・お野菜ごろごろポテトサラダ
 - ・かぼちゃとレーズンのサラダ
 - ・旬野菜とオリーブの焼きサラダ
 - ・野菜の天ぷら ほか
- ー美味しいごはんとお惣菜ー
 - ・チキン南蛮 野菜たっぷりタルタルソース
 - ・茄子と万願寺唐辛子の揚げ浸し
 - ・ゴーヤチャンプル
 - ・太もやし塩昆布炒め ほか
- ーココロとカラダに優しいデザートー
 - ・お野菜のケーキ
 - ・手作りわらび餅 ほか

※メニュー内容は日によって異なります



▶料理イメージ

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

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 森秀一郎・川口友里・榊原美歩
E-mail: marketing-noh@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