



四季折々の味と彩りにあふれた高級日本料理をリーズナブルに
新しいバイキングスタイルの割烹料理を8月1日よりご提供
旬粋料理「和ぎ」^な四季彩 割烹バイキング

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^{なるお}）直営レストラン旬粋料理「和ぎ」（2階）では8月1日より、ディナータイムにて、新スタイルの割烹料理、「四季彩 割烹バイキング」の提供を開始いたします。

「四季彩 割烹バイキング」では、料理人が1つ1つ丁寧に作り上げる上品で美しい日本料理約70種を、今までにないバイキングスタイルでリーズナブルにご提供（女性2,800円・男性3,000円 <税・サ別>）。また、出来立ての温かいお料理を、お席まで運ぶオーダーバイキングメニュー約30種もご用意しております。メニューは月変わりで季節の食材をふんだんに使い、旬の味と彩りにあふれる料理をお召し上がり頂けます。

女性同士、グループでの会食、ご家族でのお食事など幅広いお客様にお気軽にご利用いただけます（お子様専用のオーダーバイキングメニューもご用意しております）。

◆ 四季彩 割烹バイキング 概要 ◆



提供開始	: 2013年8月1日(木)～
料金(税・サ別)	: 女性 2,800円 / 男性 3,000円 120分 (ラストオーダー90分)
提供時間	: ディナータイム 17:00～23:00 ラストオーダー 22:30
料理内容	: バイキングメニュー 約70種 内テーブルオーダーバイキングメニュー 約30種
料理内容例	: バイキングメニュー例

- ・からすみセロリ
- ・翡翠茄子胡麻豆腐餡かけ
- ・伏見とうがらしの天婦羅
- ・鱧と新じゅんさいのゼリー寄せ
- ・もち豚の角煮

テーブルオーダーバイキングメニュー例

- ・活 はも落とし
- ・あなごまるごと一本揚げ
- ・淡路猪豚と旬野菜のせいろ蒸し
- ・越前 塩烏賊一夜干し
- ・甘味 色々

割烹料理とは

割烹料理の「割」は包丁で切ること、「烹」は火を使って煮ることを指し、食べ物を調理することを意味します。本格的な日本料理、主に高級料理が割烹料理と呼ばれております。

◆ 割烹料理イメージ ◆



前菜三種



全国各地の港から取り寄せた魚介の刺身



芋茎のお浸し 胡麻酢かけ



たこ足あっさり醤油煮

◆ 旬粋料理 和ぎ 概要 ◆

- 名称 : 旬粋料理「^な和ぎ」
 電話番号 : 06-6644-8281
 場所 : 大阪市中央区千日前 2-8-17 なんばオリエンタルホテル 2F
 営業時間 : ランチタイム 11:00~14:30
 ディナータイム 17:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)
 席数 : 114席 個室(2~14名様) 11室 / ホール席 48名様



本リリースに関するお問い合わせ

なんばオリエンタルホテル セールス&マーケティング 森・寺内
 〒542-0074 大阪市中央区千日前 2-8-17 TEL. 06-6647-8111 FAX. 06-6632-9979
 URL <http://www.nambaorientalhotel.co.jp>

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
 和 ~なごみ~ 天下の台所「大阪」の味を、心和む食の空間で…

