

2022年8月30日

オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」

3カ月連続の月替わりbuffet！

『buffetで楽しむ○○の世界』を開催！

- 9月「スパイス&ハーブ」・10月「ハロウィン」・11月「チーズ」 -

関西国際空港直結のホテル日航関西空港（所在地：大阪府泉佐野市 関西国際空港内 総支配人：近藤高）では、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」において、3カ月連続の月替わりランチ・ディナーbuffetを土・日・祝日限定で開催します。本フェアは、毎月のテーマに合わせた料理をbuffet形式で提供する企画で、第弾となる2022年9月3日（土）～9月25日（日）は、『buffetで楽しむスパイス&ハーブの世界』をお楽しみいただけます。



スパイス&ハーブの世界 イメージ

毎月趣向を凝らしたbuffetを堪能できる本フェアでは、第一弾として『buffetで楽しむスパイス&ハーブの世界』をご用意。世界最古のスパイスの1つとされる“コリアンダー”や爽やかな風味が特徴の“タイム”など30種類以上を使用した料理を召し上がりいただけ、「暦の上では秋、暑さが残る季節にスパイス・ハーブの料理で残暑を乗り切って欲しい」というシェフの思いが込められています。

ローズマリーやピンクペッパーを使用した『紀州梅まだいのハーブ塩釜焼き』、ナツメグやパセリなど7種類を使用した『スパイス香るスペアリブのロースト パイナップルのサルサソース』など、スパイスとハーブを使用することで素材の旨味を最大限引き出しました。また、スパイス・ハーブを加えることで鮮やかさが増す「見た目（視覚）」、それぞれのスパイス・ハーブがもたらす「香り（嗅覚）」のほか、食材の新たな組み合わせを通して「味わい（味覚）」をお楽しみいただけます。

また、buffetと一緒に楽しみいただけるフェアドリンクにも生姜・シナモン・ミントなどを使用した『シナモン&ジンジャーティー』と黒胡椒・ナツメグ・カルダモンを使用した『アイススパイスコーヒー』もご用意しております。

さらにフェアに合わせて9月23日（金・祝）～9月25日（日）3日間限定でご自宅でも楽しめる「ハーブの栽培キット」をご予約いただいたお客様限定でプレゼントいたします。

< ブッフェで楽しむスパイス&ハーブの世界 概要 >

【開催日時】2022年9月3日(土)～9月25日(日)※土・日・祝日限定

【営業時間】ランチ 11:30～14:30(最終入店 14:00)／ディナー17:30～20:30(最終入店 20:00)

【提供場所】オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」(2階)

【料 金】大人(13歳～64歳):4,700円／シニア 65歳以上:4,200円／7～12歳:2,500円／4～6歳:800円

※3歳以下は無料。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※ランチ・ディナー共に同一料金です。

【ブッフェメニュー内容(一部抜粋)】

・お薦めメニュー

スパイシーローストビーフ ヨーグルトソース

紀州梅まだいのハーブ塩釜焼き

スパイス香るスペアリブのロースト パイナップルのサルサソース

牛肉のペッパーステーキ

牛しゃぶ 和のスパイス香るソース ゴマダレ&オリーブポン酢



スパイシーローストビーフ ヨーグルトソース

・冷たい料理

魚介のカルパッチョ 和のハーブソース

秋ナスとイワシとセロリのマリネサラダ

キヌアとオイルサーディンのヘルシーサラダ

小タコとブドウのギリシャ風マリネ

里芋のタルタル スモークサーモン添え

鯖のリエット

オリーブと秋ナスのパテ アンチョビ添え

人参のマリネと鶏胸肉のグリル

コールドビーフのハーブサラダ チリメンジャコのスパイシーソース

チーズ2種(クリームチーズのハーブマリネ・ブルーチーズ)

生ハム 鶏胸肉のスモーク



魚介のカルパッチョ 和のハーブソース

・温かい料理

鶏手羽先のスパイスフリット トマトソースを添えて

豚肩ロースのトマトビネガー煮込み

北海道産エイのアヒージョ

炙り白身魚の茶碗蒸し 山椒香るトマト餡

里芋入りチキンパエリア

人参のポタージュスープ クミン香るクルトンを添えて

牛筋肉と茄子のザクザク焼き

ミートボールと玉ねぎのオープン焼き

ハーブまみれのローストチキン

牛筋のスパイスカレー&ターメリックライス

白身魚のミーンコランブ(スパイスカレー風料理)

赤魚と季節野菜のハーブ香るフィルム包み焼き



鶏手羽先のスパイスフリット トマトソースを添えて

・デザート

パンデピス香るバナナパウンドケーキ

スパイスコーヒープリン

ローズマリー風味のオレンジゼリー

タラゴンと白ワイン風味のトマトゼリー

プチシュークリーム

2種のスパイス香る人参ムース

レアストロベリームースケーキ

今月のトライフルケーキ

八角香るフルーツポンチ



パンデピス香るバナナパウンドケーキ

ラズベリーマフィン
蜂蜜ジンジャークッキー

・ドリンク

シナモン&ジンジャーティー
アيسスパイスコーヒー

※季節や食材仕入れの都合によりメニューが変わることがあります。予めご了承ください。

※写真は全てイメージです。

※新型コロナウイルス感染拡大により、レストランの営業内容が変更になる場合がございます。

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約：072-455-1120

オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」詳細：<https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

＜第二弾・第三弾の開催予定＞

【第二弾】2022年10月1日（土）～10月30日（日）：「buffetで楽しむハッピーなハロウィンの世界」

【第三弾】2022年11月3日（木・祝）～11月27日（日）：「buffetで楽しむちょっぴり大人なチーズの世界」

※いずれも土・日・祝日のランチ・ディナータイムに提供

＜ホテル日航関西空港について＞

世界の各都市を結ぶ海上空港「関西国際空港」内のホテルで、
第1ターミナル、鉄道駅に直結した「エアロプラザ」内に位置し、
第2ターミナルへは、「エアロプラザ」1階から無料連絡バス運行。
旅の始まり・旅の終わりに、お食事にぜひご利用ください。



◆ホテル日航関西空港公式サイト：<https://www.nikkokix.com/>

◆感染症対策取り組みについて：<https://www.nikkokix.com/news/32487>

報道機関からのお問合せ先

〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地（関西空港島内）

TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154

担当：営業部 マーケティンググループ 五十嵐