

2023年3月23日

【ホテル日航関西空港】 欧州バル 2023 開催

4月5日土・日・祝日限定で欧州の食旅にお出かけ！

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)は、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、2023年4月1日(土)から2023年5月28日(日)の土・日・祝日限定で『欧州バル 2023』を開催いたします。



『欧州バル 2023』イメージ

「欧州バル 2023」では、4月は「緑色」・5月は「紫色（藤色）」とテーマカラーを定め、フランス・スペイン・イタリア・ギリシャと彩り豊かで爽やかな料理をご用意します。本フェアは昨年も同時期に開催しており、お客様からの好評を受け実施が決定いたしました。

4月は、イタリア語で「甘酸っぱい」を意味する調理法のアグロドルチェを用いた『オーブンで焼き上げた豚スペアリブのアグロドルチェ』、5月は、『ピーツとドライトマトでマリネした鶏もも肉のオーブン焼き ミント香るヨーグルトソース』ほか、出来立てをオープンキッチンにてお楽しみいただけます。『魚介の地中海風マリネ』や東地中海沿岸の伝統的な野菜料理として知られる『ムサカ』などの各国料理に加えて、ドリンクもイタリアで人気の『サンペレグリーノ・イタリアンスパークリングドリンク』もフェアに合わせてご用意し、料理と一緒に楽しみいただけます。

デザートでおすすめの月替わりトライフルケーキは、4月は『キウイとヨーグルトの緑のトライフルケーキ』、5月は『ベリーとチーズのトライフルケーキ』をご堪能いただけます。

さらに4月29日(土・祝)、4月30日(日)、5月3日(水・祝)～5月7日(日)の期間は、レストランご利用のお客様にイベントや特典をご用意しております。

新生活・大型連休・お出かけの食事に、関西の玄関口に位置するホテルで食旅をお楽しみください。

<欧州バル 2023 概要>

【開催日時】2023 年 4 月 1 日(土)～5 月 28 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・ブラスリー」(2 階)

【料 金】大人(13～64 歳):5,300 円 / シニア 65 歳以上:4,900 円 / 7～12 歳:2,800 円 / 4～6 歳:1,000 円
※3 歳以下は無料。

※ゴールデンウィーク期間(4 月 29 日(土・祝)、30 日(日)、5 月 3 日(水・祝)～7 日(日))はプラス 300 円

※5 月 1 日(月)、5 月 2 日(火)ランチ・ディナー帯は営業を休止します。

※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。

< ゴールデンウィーク期間限定 イベント・特典 >

①株式会社 YELLOW 主催 ワークショップ

【開催日】4 月 29 日(土・祝)、4 月 30 日(日)

【開催時間】11:00～15:00

【開催内容】SDGs アートで地球を救おう大作戦!

ホテルで不要になったチラシなどで、オリジナル作品を作ろう

【開催場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」前

【参加費用】500 円



ワークショップイメージ

②こどもの日お菓子プレゼント

【対象期間】5 月 3 日(水・祝)～5 月 5 日(金・祝)

※対象期間にホテルのレストランをご利用の方が対象、数量限定。

③縁日開催

【開催日】5 月 3 日(水・祝)～5 月 5 日(金・祝)

【開催時間】11:30～14:30、17:30～20:00

【縁日内容】ヨーヨー釣り、綿菓子、ホテル宿泊券・食事券などが当たるガチャガチャ

【開催場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」前

※開催期間にホテルのレストランをご利用の方が対象。

④駐車券ご提示で次回来店時にご利用いただける“1,000 円割引券”プレゼント

【配布期間】5 月 6 日(土)～5 月 7 日(日)

※配布期間にホテルレストランをご利用で駐車券をご提示いただいた方が対象。

【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

●おすすめメニュー

- ・国産牛もも肉のローストビーフ & ミニビーフステーキ
ソースと色々コンディメント
(フルールドセル・ガーリックオニオンソース
和からし・わさび・おろしポン酢・醤油)
- ・オーブンで焼き上げた 豚スペアリブのアグロドルチェ(4 月)
- ・骨付き鶏もも肉のロースト ミント香るヨーグルトソース(4 月)
- ・白身魚のプロバンサル風フィルム包焼き(5 月)
- ・ビーツとドライマトでマリネした鶏もも肉のオーブン焼き
ミント香るヨーグルトソース(5 月)



オーブンで焼き上げた
豚スペアリブのアグロドルチェ(4 月)

●冷たい料理

- ・岸和田産『夢想丸』とレンズマメの田舎風サラダ
- ・魚介の地中海風マリネ(白身魚、ムール貝、エビ)

- ・2種のディップ

- サーモンとジャガイモのディップ(4月)

- サクラエビとオリーブのディップ(4月)

- ・小エビとキヌアのグリーンサラダ ソースモホベルデ(4月)

- ・パテドカンパーニュとセロリのピクルス ソースヴェール(4月)

- ・鶏むねグリルのクロワッサン卵サンド(4月)

- ・鶏肉とマッシュルームのリエット(4月)

- ・コールドビーフのカルパッチョ仕立て

- パプリカ風味のマヨネーズとバルサミコソース(4月)

- ・サーモンのマリネ 金山寺味噌のソースヴェール(4月)

- ・ひよこ豆とキヌアと生ハムのパープルサラダ(5月)

- ・パテドカンパーニュとレッドオニオンのピクルス ビーツソース(5月)

- ・2種のディップ

- クリームチーズとサバのディップ バイオレットマスタード添え(5月)

- ヨーグルトと MIX ベリーのディップ ~ザジキ~(5月)

- ・ハムとチーズのクロワッサンボカティージョ(5月)

- ・スモークカマンベールとレッドキャベツのタルティーヌ(5月)

- ・コールドビーフのカルパッチョ仕立て ビーツ風味のマヨネーズ(5月)

- ・スモークサーモンと新ジャガイモのマリネ スマック香るサラダ仕立て(5月)



魚介の地中海風マリネ
(白身魚、ムール貝、エビ)

●温かい料理

- ・バルックブーラマ(魚のレモン蒸し)

- ・ムサカ(ギリシャ風グラタン)

- ・鶏もも肉のカスレ

- ・鶏もも肉と季節の野菜のエスカルゴバター焼き(4月)

- ・ナヴァラン・プランタニエール(羊肉の煮込み)(4月)

- ・小エビとブロッコリーの雲丹風味のアヒージョ(4月)

- ・サクラエビとチーズのニンジン風味のスフォルマート(4月)

- ・2種のライスコロッケ(4月)

- ・白身魚のフリット ドライマトとマスタードのソース(4月)

- ・ミネストローネスープ ジェノバソース(4月)

- ・ポルペッティーのココット(4月)

- ・豚バラ肉コンフィのアンチョビパン粉焼き(4月)

- ・白身魚とムール貝のサルサヴェルデ バスク風煮込み(4月)

- ・鶏もも肉グリルと季節野菜ココット ひよこ豆とビーツのソース(5月)

- ・スパイシーミートボールのヨーグルトソース(5月)

- ・白身魚すり身と小エビとトレビスのアヒージョ(5月)

- ・マッシュポテトとチーズのニンジン風味のココット蒸し(5月)

- ・ラビオリフリット 野菜の赤い塩を添えて(5月)

- ・鶏もものフリート アンダルシア風(5月)

- ・ミネストローネスープ アジュールエズメ(野菜ペースト)を添えて(5月)

- ・半熟卵と赤ワインソースのドリア(ウフ・アン・ムーレット風)(5月)



小エビとブロッコリーの
雲丹風味のアヒージョ(4月)

- ・豚バラ肉コンフィのトマトフォンデュ(5月)
- ・ソパ・デ・マリスコス(魚介のスープ仕立て)(5月)

●おすすめデザート 月替わりトライフルケーキ

- ・キウイとヨーグルトの緑のトライフルケーキ(4月)
- ・ベリーとチーズのトライフルケーキ(5月)

●デザート

- ・自家製プリン ピスタチオクリームを添えて(4月)
- ・アボカドのレアチーズケーキ 黒胡椒をアクセントにきかせて(4月)
- ・ライムを浮かべた爽やかなマチェドニア(4月)
- ・濃厚ティラミス 自家製レモンピールと共に(4月)
- ・クルミ入りピスタチオムース(4月)
- ・苺ロールケーキ フリーズドライの苺を添えて(4月)
- ・緑ブドウのゼリー(4月)
- ・ホワイトチョコとミント風味のパンナコッタ(4月)
- ・パセリのスコーン 2種のソースを添えて～淡路島の玉葱を使ったジャムとヨーグルトソース～(4月)
- ・バーチ・ディ・ダーマ「貴婦人のキス」(4月) ほか



4月・5月トライフルケーキ

●ドリンクコーナー

- ・サンペレグリノ・イタリアンスパークリングドリンク5種
- ・デトックスウォーター ほか



サンペレグリノ 5種イメージ

※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。

【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>

< 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。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、完全防音、完全遮光。また各レストランでは、安心な国内食材に拘った美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりに、ご家族や大切な人とのお食事にぜひご利用ください。

公式サイト：<https://www.nikkokix.com/>



報道機関からのお問合せ先

ホテル日航関西空港

担当：営業部 マーケティンググループ 五十嵐

〒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