

2023 年 10 月 17 日

チーズ好きさん必見！昨年好評のチーズbuffetを今年も！！
『チーズ好きがよろこぶチーズの世界』を 11 月 3 日(金・祝)から開催

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 11 月 3 日(金・祝)から 2023 年 11 月 26 日(日)の土・日・祝日限定で『チーズ好きがよろこぶチーズの世界』buffetを開催いたします。

公式サイトフェア詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/61064>



『チーズ好きがよろこぶチーズの世界』イメージ

昨年、初開催し多くのお客様から好評であったbuffet「チーズの世界」。本年もチーズ好きなお客様のご期待に応えるべく、より充実したラインアップで 11 月の土・日・祝日に開催いたします。

現在、同レストランで 10 月 29 日(日)まで開催している「チーズ好きのためのハロウィンの世界」よりも、さらに奥深いチーズの世界を堪能していただけるよう、メインからデザートまで様々なチーズを使用した料理をご用意します。

山羊乳で作った「シェブルチーズ」や「ブルーチーズ」「カッテージチーズ」「モッツアレラチーズ」「チェダーチーズ」など、それぞれの料理と相性のよい多彩なチーズを取りそろえました。彩り鮮やかで豪華な「冷燻ブリのカルパッチョ カッテージチーズを添えて」や殻ごと食べることができる「ソフトシェルシュリンプとモッツアレラチーズのアヒージョ」、チーズとマスタードのまろ辛なソースが美味しさを引き立てる「骨付き鶏もも肉のコンフィ チーズマスタードソース」など冷製メニューから温製メニューまで様々なチーズでアレンジした料理をお楽しみいただけます。

また、お子様連れのご家族特典として、七五三を迎えるお子様を対象に大人 1 名様につきお子様(5 歳・7 歳)1 名が無料になる特典に加えて、日本古来の伝統を守りながら 100 年の歴史をもち国内唯一の手作り紙風船を作る「株式会社磯野紙風船製造所」の紙風船をプレゼントいたします。

一品ずつ丁寧にアレンジした料理と旬の食材を用いた食欲そそるこの時期ならではのbuffetを是非ご賞味下さい。

<チーズ好きがよろこぶチーズの世界 概要>

【開催日】2023年11月3日(金・祝)～11月26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】ホテル日航関西空港 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。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【特 典】

七五三対象のお子様ご招待・紙風船プレゼント

11月3日(金・祝)～11月26日(日)の期間ご予約限定で

大人1名様につきお子様(5・7歳)1名無料ご招待、紙風船プレゼント

※前日までの要予約

※写真はイメージです。



【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

お薦めメニュー

骨付きスペアリブのブルーベリーロースト

国産牛ホホ肉のビール煮込み カマンベールと共にフィルムで包み込み

国産牛もも肉のローストビーフ&ビーフステーキ

シューストリングポテト3種のトッピング



骨付きスペアリブの
ブルーベリーロースト

冷たい料理

2種ディップ

・秋ナスのババガヌシュと鴨胸生ハムのディップ シェーブルチーズをアクセントに

・焼きねぎ味噌とひよこ豆のディップ

冷燻ブリのカルパッチョ カッテージチーズを添えて

オイルサーディンと岸和田夢想丸のシーザーサラダ仕立て

泉南フルーツマトとスモークサーモンのブルーチーズソース

ブロッコリーと生ハムの一皿

セロリラブと小エビのオープンサンド

ゴボウマリネとチキングリルのクロワッサンサンド チーズソース

コールドビーフとレモンのコンフィチュールとトマトのバルサミコ煮

牛タンのもろもろ煮込みと柿 燻製チーズマヨネーズ

チーズ盛り合わせ(クリームチーズ・ブルーチーズ)ほか



冷燻ブリのカルパッチョ
カッテージチーズを添えて

温かい料理

ソフトシェルシュリンプとモッツァレラチーズのアヒージョ

ナヴァラン・ダニョー(羊肉の煮込み)

淡路牛のスパイス香るポルペッティー チーズソース

ゆり根とモッツァレラチーズのフラン

鶏むね肉の唐揚げ チーズと黒胡椒をアクセントにきかせて

ミネストローネスープ バジル香るチーズソースを添えて

カニ身とジャガイモのドフィノア 甲殻類のソース

キーマカレーのチーズ焼き 半熟卵のソース



ソフトシェルシュリンプと
モッツァレラチーズの
アヒージョ

淡路牛のハンバーグ 泉南トマトのフレッシュソース
骨付き鶏もも肉のコンフィ チーズマスタードソース
トロっとチーズスティックフライ 明太ソースとスイートチリの2種のソース
豚バラ肉とチェダーチーズの焼きパエリア さっぱりおろしオリーブソース
白身魚とムール貝のヨーグルトソース
週替わりパスタより2種 ほか

「ザ・ブラッスリー」一押しデザート

キャラメル・チーズ・ブラウニーのトライフルケーキ

デザート

紅茶のプリン 生クリーム添え
くるみとクランベリーのパウンドケーキ
白ごまムース ブルーチーズと黒蜜で仕上げ
レアストロベリームース
抹茶風味のレアチーズケーキ
チーズクリームのロールケーキ ブルーベリーソースがけ
シェフお任せ 本日の一品
トニックウォーターのサングリア
栗とチーズのパナコッタ
赤ぶどうのゼリー チーズソースがけ
パンチェッタとチーズのクッキー ほか



キャラメル・チーズ・ブラウニー
のトライフルケーキ

※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】

<電話予約> ホテル日航関西空港_レストラン予約 : 072-455-1120

<オンライン予約>

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>

<参考> 「チーズ好きのためのハロウィンの世界 開催概要」

【開催日】 2023年10月1日(日)~10月29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】 ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」 (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。料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※10月28日(土)、29日(日)ディナーは「ハロウィンナイト The Brasserie」開催のため料金が異なります。

< 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が運行。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、完全遮光した寛ぎの空間をご用意。また各レストランでは、食材にこだわ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