

2024年2月27日

【3月土曜・日曜日限定】
「SEAFOOD BUFFET」開催
～ボイルトゲズワイガニ食べ放題や海の幸を存分に堪能～

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、2024年3月2日(土)から3月31日(日)の土曜・日曜日ランチ・ディナー限定で「SEAFOOD 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/64166>



「SEAFOOD BUFFET」イメージ

春らしい爽やかな味わいと存分に海の幸を楽しめる本フェアでは、カクテルソース・オレンジソース・スイートチリソースの3種ソースで楽しめる『ボイルトゲズワイガニの食べ放題』や彩り鮮やかでハーブがアクセントの『ブリのハーブマリネ カルパッチョ仕立て』、地元泉佐野産の水ナスを使用したスパイシーな味わいが特徴の『泉佐野産水ナスのマリネとスモークサーモン ハーブ香るゴマのソース』をご堪能いただけます。加えてライブ感のあるオープンキッチンでは『有頭エビとホタテ貝のフィルム包み スープ仕立て』や塩気のあるパイ生地と相性抜群の『サーモンとキノコの塩生地包み焼き トマトとバジルのソース』などご提供します。

さらに新たな門出のお祝いとして、3月2日(土)～4月21日(日)の土日限定で、大人1名様につきお子様1名様が無料となるご招待特典をご用意しています。この春に卒業・卒園・入園・入学を迎える4歳から中学入学のお子様を対象です。新しい季節の始まりにご家族・グループのお祝いの席にご利用ください。

<「SEAFOOD BUFFET」提供概要>

【開催日】2024年3月2日(土)～3月31日(日) ※土曜・日曜日限定 ※3月20日(水・祝)は休業

【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)

【ランチ料金】

大人(13～64歳):6,000円／シニア 65歳以上:5,500円／7～12歳:2,800円／4～6歳:1,000円

※3歳以下は無料

【ディナー料金】

大人(13～64歳):6,500円／シニア 65歳以上:6,000円／7～12歳:2,800円／4～6歳:1,000円
※3歳以下は無料

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

＜卒園・卒業 入園・入学のお子様ご招待＞

【ご招待期間】2024年3月2日(土)～4月21日(日) ※土・日のランチ・ディナーbuffetが対象

※3月20日(水・祝)は休業 ※前日までの要予約 ※電話またはホテル公式サイトからの予約限定

【ご招待対象】4歳から中学入学のお子様

【ご招待内容】大人1名様につき、お子様1名様ご招待

＜buffetメニュー内容(一部抜粋)＞

フェア特別メニュー

- ・ボイルトゲズワイガニの食べ放題(カクテルソース・オレンジソース・スイートチリソース)
- ・ブリのハーブマリネ カルパッチョ仕立て



左：ボイルトゲズワイガニの食べ放題(カクテルソース・オレンジソース・スイートチリソース)
右：ブリのハーブマリネ カルパッチョ仕立て

オープンキッチンメニュー

- ・有頭エビとホタテ貝のフィルム包み スープ仕立て
- ・サーモンとキノコの塩生地包み焼き トマトとバジルのソース
- ・国産牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ



左：サーモンとキノコの塩生地包み焼き トマトとバジルのソース
右：有頭エビとホタテ貝のフィルム包み スープ仕立て

冷たい料理

- ・泉佐野産水ナスのマリネとスモークサーモン ハーブ香るゴマのソース
- ・サーモンとレンコンのエスカベッシュ
- ・新たまねぎとタコの炙り アイオリソース
- ・有頭エビとレンズマメのマリネ

- ・烏賊のスモークとトリッパの煮込み
- ・アボカドと甘えびのクリームチーズディップ
- ・ツナと卵のクロワッサンサンド オリーブをアクセントに
- ・春キャベツのマリネとカマンベールチーズのオープンサンド
- ・コールドビーフのサラダ仕立て ちりめんじゃことナッツのソース

温かい料理

- ・白身魚と蕪のエスカルゴ仕立て
- ・砂肝とサクラエビのアヒージョ 桜の香り
- ・鮭とキノコの茶碗蒸し 青のり餡かけ
- ・シーフードパエリア オリーブソース
- ・イカリングのフリット トマトチリソース
- ・鶏もも肉の唐揚げ スパイス香るエビ塩を添えて
- ・コーンクラムチャウダースープ バタークルトンを添えて
- ・白身魚のハーブフリット グリーンピースとドライトマトのプレゼ
- ・かに玉ドリアのチーズ焼き
- ・小エビのパングラタン スーブドポアソン仕立て
- ・サーモンのポアレ 甲殻類のソース 春キャベツのマリネを添えて
- ・白身魚の炙り 春キャベツとアサリのスープ仕立て



泉佐野産水ナスのマリネとスモークサーモン
ハーブ香るゴマのソース



シーフードパエリア オリーブソース

デザート

プリン ピスタチオクリーム添え／チョコレートとラズベリーのムース／一口サイズの苺のミニケーキ／よもぎとグレープフルーツのバイクドチーズケーキ／抹茶のロールケーキ～黒蜜ソースがけ～／キャラメルケーキ～オレンジ香るキャラメルソースと共に～／苺のプチシュークリーム～ダークチェリーのソースを添えて～／葛饅頭2種盛り合わせ～苺クリーム&カスタード～／数種類のフルーツ入り 杏仁豆腐風ゼリー

ディナー限定

- ・スパークリングワイン飲み放題

※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。

【レストランのご予約・お問い合わせ】

＜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＞「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、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 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1番地 TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154