

2025 年 7 月 30 日

肉の旨味と海の恵みを贅沢に味わえるフェア
『Meet the ミート(8 月)・Meet the シーフード(9 月)』を開催
提供期間：2025 年 8 月 1 日(金)～9 月 30 日(火)

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：山之口 智章)は、オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」にて、2025 年 8 月 1 日(金)から 9 月 30 日(火)のランチおよびディナータイムに『Meet the ミート(8 月)・Meet the シーフード(9 月)』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/75061>



『Meet the ミート(8 月) Meet the シーフード(9 月)』イメージ

本フェアは「肉と魚介の祭典」をテーマに、シェフの趣向を凝らした多彩なメニューをご用意。1 カ月ごとに「肉」と「魚介」で構成された異なる美味との出会いをお楽しみいただけます。8 月は、ラム肉を使用した「ラムとオリーブのテリーヌ クミンとニンニクの香りで仕上げて」や、土・日・祝日限定で「国産牛も肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ」など、スタミナ満点の肉料理をご提供。9 月は、トラウトサーモンや太刀魚、土・日・祝日限定で愛媛県産の鰹を使用したメニューなど魚介の上品な味わいを楽しめるメニューが登場いたします。

さらに 8 月 15 日(金)、16 日(土)は、夏の思い出作りのお手伝いとして、「大人も子どもも夏祭り」イベントを 2 日間限定で開催します。信州深層天然水の純氷を使用したふわふわの「かき氷」や「すいかの重さ当てクイズ」「スーパーボールすくい」など、大人から子どもまで楽しめる内容をご用意しております。

肉の旨味と海の恵みを存分に満喫できるフェアを、ご家族や大切な仲間と一緒に楽しみください。

<『Meet the ミート(8 月)・Meet the シーフード(9 月)』概要>

【開催日】2025 年 8 月 1 日(金)～9 月 30 日(火)

※定休日：毎週月曜日(祝日を除く)・8 月 12 日(火)・9 月 16 日(火)

【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)

【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>

【料 金】 消費税・サービス料込／3歳以下は無料

	平日ランチbuffet	土・日・祝日ランチbuffet	土・日・祝日ディナーbuffet
大人	4,500 円 (One Harmony 会員料金 4,050 円)	5,200 円 (One Harmony 会員料金 4,680 円)	5,700 円 (One Harmony 会員料金 5,130 円)
お子様 (7～12 歳)	2,000 円 (One Harmony 会員料金 1,800 円)	2,500 円 (One Harmony 会員料金 2,250 円)	2,500 円 (One Harmony 会員料金 2,250 円)
お子様 (4～6 歳)	1,200 円 (One Harmony 会員料金 1,080 円)	1,600 円 (One Harmony 会員料金 1,440 円)	1,600 円 (One Harmony 会員料金 1,440 円)

※8月13日(水)～8月16日(土)は、土・日・祝日ランチ・ディナー料金よりプラス 500 円となります。

※ディナーの営業は、土・日・祝日および 8 月 13 日(水)～15 日(金)のみとなります。

<『大人も子どもも夏祭り』概要>

【開催日程】 2025 年 8 月 15 日(金)・8 月 16 日(土)

【開催時間】 ランチタイム 12：00～14：00 ディナータイム 18：00～20：00

【開催場所】 オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」前

【対 象 者】 「ザ・ブラッスリー」buffetご利用の方

【内 容】 かき氷、すいかの重さ当てクイズ、スーパーボールすくい、お絵描きコーナー
工作うちわ(12 歳以下のお子様限定)

<フェアメニュー 8 月詳細> ☆…平日限定メニュー ★…土・日・祝日限定メニュー

・冷たい料理

鶏レバーのスパイス香る赤ワイン煮 トマトのマリネ／スパイス香る牛タン炙り 南瓜のサラダ レフォール
香るソース／レンズ豆とフェタチーズのサラダ 鴨胸肉の生ハムを添えて／アボカドとポテトのディップ
スモーク香る小エビのマリネ／BBQ

ポークグリルとオニオンのチャパタサンド／オレンジでマリネした鶏むね肉のグリル ケールのソース／コ
ールドビーフのカルパッチョ仕立て レモン香る茄子のマリネとアイオリソース／北海道産トウモロコシの
冷たいポタージュ バター香るクルトンを添えて／★ハーブ香るサーモントラウトのマリネ トマトと胡瓜の
ソース

・フェア特別メニュー

ラムとオリーブのテリーヌ クミンとニンニクの香りで仕上げて／★淡路牛とクルミのテリーヌ キノコのマ
リネを添えて／★グリルした天使のエビとムール貝 ゴーヤのソース

・温かい料理

ラム肩ロースのディーブフライ 焼きパプリカのペースト／エビと浅利のハーブ香るトマトスープ仕立て／
国産牛ホホ肉の白ワイン煮込み オーブンでローストしたトマトと共に／なめこと炙りポークの人参フラン
ハーブ香るトマト餡／鶏もも肉のスパイス香るフリット スイートチリヨーグルトソース／淡路島産オニ
オンのスープ チーズクルトンを添えて／豚耳と鶏もも肉のカスレ オーブンで焼き上げて／ラムショルダー
のスパイス強め カレー風味のグラタン仕立て／豚バラ肉のリヨン風 マスタードソース／骨付き鶏もも肉
のプロバンス ハチミツグリル／☆白身魚の唐揚げ ライム香るタルタルソース／★愛媛県産鰹の唐揚げ

・オープンキッチン提供メニュー

☆牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステーキ／★国産牛もも肉のローストビーフ&ミニビーフステー
キ／★マンゴーでマリネしたバックリブのオープン焼き ヨーグルトとケールのソース

・デザート

自家製プリン シャンティ添え／ベルギーチョコロール 無花果のソース／白桃のムース ブルーベリーソー
ス／玉ねぎとドライフルーツのパウンドケーキ／クリームチーズのムース トンカ豆香るラズベリーソース
／ウィークエンドシトロ／パッションフルーツソース 一口大福／セージ香る蜂蜜風味のカクテルフルー
ツ ミルクゼリーと共に／パンナコッタ オレンジソース／グレープフルーツとトマトのゼリー ライムのク
ラッシュゼリー／ゲランドの塩クッキー ほか

※9月メニューの詳細は、公式サイトよりご確認ください。

※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。

※営業日・時間は状況により急遽変更する可能性があります。お問い合わせください。

※写真はイメージです。

<ホテル日航関西空港について>



2025 年 6 月 24 日に開業 30 年を迎えたホテル日航関西空港は、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