

2026年5月28日

地元の旬を味わう多彩なメニューと開業31周年記念イベントも！
『泉州玉ねぎと厳選牛のローストビーフbuffet』を開催

開催期間：2026年6月1日(月)～8月2日(日)

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・ブラスリー」にて、『泉州玉ねぎと厳選牛のローストビーフbuffet』を2026年6月1日(月)～8月2日(日)に開催いたします。

公式サイトフェア詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/89692>



『泉州玉ねぎと厳選牛のローストビーフbuffet』

本フェアでは、地元・泉州地域のブランド食材として大阪産にも認定され、最盛期を迎える「泉州玉ねぎ」を使用した多彩なメニューをお楽しみいただけます。

泉州玉ねぎは、日本玉ねぎ発祥の地として知られ、水分量が多く甘みがあり、肉厚で柔らかな食感が特徴です。火入れすることでより甘みが増す特徴を生かし、「泉州玉ねぎのオニオングラタンスープ」(土・日・祝日限定)や「泉州玉ねぎのムース 赤海老のマリネを添えて」などをご用意。さらに、オープンキッチンでは「阿波黒牛もも肉のローストビーフ」を、さまざまなコンディメントとともにご堪能いただけます。

デザートには、「ダークチェリーと泉州玉ねぎのコンフィチュールタルト仕立て」や「レモン香る泉州玉ねぎのガトーショコラ」「泉州玉ねぎのムース 黒胡椒をアクセントに」など、泉州玉ねぎの風味を取り入れたメニューをお楽しみいただけます。

また、ホテル開業31年目を迎える6月には、日頃の感謝を込めて、泉佐野市・射手矢農園の「泉州玉ねぎ詰め放題」のほか、ホテル公式キャラクター「かんくま」をプリントにしたサブレのプレゼントなどのイベントをご用意しています。

地元食材を熟知したシェフが織りなす、この時期ならではの泉州の恵みをご堪能ください。

< 『泉州玉ねぎと厳選牛のローストビーフbuffet』概要 >

【開催期間】2026年6月1日(月)～8月2日(日)

【営業時間】ランチタイム 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)

ディナータイム 17:30～21:00(ラストオーダー20:30) ※土・日・祝日のみ

【開催場所】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 】

	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	4,900円 (One Harmony会員 4,410円)	6,000円 (One Harmony会員 5,400円)	6,500円 (One Harmony会員 5,850円)
お子様 (7～12歳)	2,000円 (One Harmony会員 1,800円)	2,800円 (One Harmony会員 2,520円)	2,800円 (One Harmony会員 2,520円)
お子様 (4～6歳)	1,000円 (One Harmony会員 900円)	2,000円 (One Harmony会員 1,800円)	2,000円 (One Harmony会員 1,800円)

※3歳以下は無料／消費税・サービス料込

【ホテル開業 31 周年記念 イベント内容】

対象日にご利用のお客様は追加料金なしでご利用いただけます。

①瓶ビール・ノンアルコールビール飲み放題

開催日：6月20日(土)・21日(日)

対 象：上記日程にランチまたはディナーbuffetをご利用の方

②有田みかん 100%「飲むみかん」飲み放題／ホテル公式キャラクター「かんくま サブレ」プレゼント

開催日：6月24日(水)

対 象：上記日程にランチbuffetをご利用の方

※「かんくま サブレ」は、お一人様1枚プレゼントいたします。(数量限定、なくなり次第終了)

③射手矢農園の泉州玉ねぎ詰め放題

開催日：6月27日(土)・28日(日)

対 象：上記日程にランチbuffetをご利用の方

※前日までに本フェアを要予約

※12歳以下のお子様には、「キャンディ詰め放題」をご用意しております。

【buffetメニュー内容(一部抜粋)】



泉州玉ねぎのムース
赤海老のマリネを添えて



スパイシーチキンとオニオンの
チャパタサンド パプリカソース



ロースト玉ねぎとスモークサーモン
サワープラムソース
(土・日・祝日限定)



泉州玉ねぎの
オニオングラタンスープ
(土・日・祝日限定)



豚肩ロース低温調理の
スパイスオニオン焼き
ケッパーとオニオンのソース



阿波黒牛もも肉の
ローストビーフ
(土・日・祝日限定)



泉州玉ねぎのムース
黒胡椒をアクセントに



ダークチェリーと泉州玉ねぎの
コンフィチュールタルト仕立て



レモン香る泉州玉ねぎの
ガトーショコラ

【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(受付時間 : 9 : 00~18 : 00)

<オンライン予約> 「ザ・ブラッスリー」詳細 : <https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

※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。

※写真は全てイメージです。

<ホテル日航関西空港について>

6月24日に開業31年目を迎える、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