

本場の味をそのままお届け 九州うまかもんブッフェ開催

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリッシュ)では、9月1日(月)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフで九州うまかもんブッフェを開催いたします。

本場九州の素材を使い、現地の味付けそのままの郷土料理をブッフェでご賞味いただけます。辛子レンコンやチキン南蛮、馬刺や桜島大根のスープなど、秋の九州の味覚が満載です。

また、大人1名様につきお子様1名が無料になる“キッズイートフリー”や、65歳以上の方が1グループにつき1名様無料になる“シニアイートフリー”の期間限定特典などもご用意しています。食欲の秋に九州のうまみたっぷり旬の味覚を存分にお楽しみください。

概要

名称 : 九州うまかもんブッフェ
 期間 : 2008年9月1日(月)～2008年10月31日(金)
 レストラン : 1階 ダイニング&カフェ ヌフヌフ
 時間 : 18:00～21:00(20:30ラストオーダー)
 料金 :

	大人	シニア
平日	¥3,500	¥3,000
土・日・祝	¥4,500	¥4,000

料金は税・サービス料込



キッズイートフリー : 大人1名様につき、12歳以下のお子様1名様無料
 (2名様からは大人料金の半額、1グループにつき10名様まで)

期間限定

シニアイートフリー : 大人(64歳まで)1名様につき、シニアの方1名様無料
 シニアは65歳以上となります。
 9月7日(日)～9月23日(火・祝)までの期間限定となります。
 キッズイートフリーとの併用は不可です。

メニュー例 : 辛子蓮根、さつま揚げ、馬刺し、チキン南蛮、明太子とだし巻きのミルフィーユ、鯖寿司、博多明太子タラモサラダ、きびなごのエスカベッシュ、がめ煮、黒豚の角煮、桜島大根と茄子の田楽、みつせ鶏肉の団子汁、九州産鮮魚のアクアパッツァ、デコポン酢、大平燕(タイピ・エン)、黒豚のロースト金柑ジャム添え など

ドリンク : ワイン(白、赤)、焼酎、オレンジジュース、ハーブティー、コーヒー、紅茶
 焼酎の飲み放題は土日のみになります。

ご予約・お問い合わせ : 1階 ダイニング&カフェ ヌフヌフ TEL 06-6372-8127(直通)

- このリリースに関するお問い合わせ先 -

ラマダホテル大阪 セールス&マーケティング部 営業企画

広報担当 森 真紀 maki.mori@ramada-osaka.com / 山田 真規子 makiko.yamada@ramada-osaka.com

— 本件に関するお問い合わせは —

ラマダホテル大阪

セールス&マーケティング部 営業企画

tel 06-6372-1656 fax 06-6359-0955

3-16-19 Toyosaki, Kita-ku, Osaka, 531-0072, Japan

〒531-0072 大阪市北区豊崎3丁目16番19号

tel 06-6372-8181 fax 06-6372-8101

www.ramada-osaka.com