

世界のサマーリゾートbuffet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、7月1日(火)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフで世界のサマーリゾートbuffetを開催いたします。

インドネシアの代表的な料理「ナシゴレン」や、牛のすね肉をトロトロに煮込んだイタリアの人気料理「オッソブッコ」など、世界各国の珍しい料理や日本でおなじみの料理がbuffetで幅広くお楽しみいただけます。

シェフが目の前で腕をふるい、出来立ての料理が楽しめる人気のシェフズコーナーでは、香ばしいオーストラリアンビーフのガーリック焼きをご賞味いただけます。

またワインの飲み放題や、大人1名様につきお子様1名様が無料になるキッズイートフリーの特典もご用意しています。

■概要

- 名 称 : 世界のサマーリゾートbuffet
 期 間 : 2008年7月1日(火)～2008年8月31日(日)
 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
 ※シニアは65歳以上となります。



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)

メニュー例 : ナシゴレン(インドネシア)、ガスパチョ(スペイン)、鶏のケイジャンソース(アメリカ)
 チキンのココナツ煮込み(ハワイ)、オッソブッコ(イタリア)、チーズフォンデュ(スイス)
 オーストラリアンビーフのガーリック焼き(オーストラリア)、イカのバジル風ソテー(タイ)

ド リ ン ク : ワイン(白、赤)、オレンジジュース、ハーブティー、コーヒー、紅茶

■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