

## スタミナ満点の多彩なビーフメニューで夏を乗り切る！ サマー☆パワフルbuffe

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、2009年7月1日(水)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフで「サマー☆パワフルbuffe」を開催いたします。

「サマー☆パワフルbuffe」ではスタミナをつけたい夏にぴったりな、牛肉を使った和洋中、アジアンの多彩なメニューをご用意しました。シェフが目の前で調理する“シェフズコーナー”ではジューシーなホテル特製のローストビーフを4種類のソースでご賞味いただけます。

また夏祭りをイメージした、なつかしのリンゴ飴やチョコバナナ、チョコレートの滝が流れるチョコレートファウンテンなども登場。ご家族揃ってお楽しみいただけるにぎやかなbuffeにぜひお越しください。

### ■概要

- 【名称】 サマー☆パワフルbuffe
- 【期間】 2009年7月1日(水)～8月31日(月)
- 【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(ラストオーダー20:30)
- 【料金】

	大人	シニア
平日及び土日祝	¥3,500	¥3,000

※料金は税・サービス料込 ※シニアは65歳以上



和洋中、アジアンとバリエーション豊富でスタミナ満点の牛肉メニューをたっぷりお楽しみいただけます。懐かしいリンゴ飴やチョコバナナなども登場!!

- 【キッズイトフリー】 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】 ボイルビーフ2種のソースで(和風&韓国風)、牛肉と水茄子のタタキ風カルパッチョ仕立て牛肉とゴーヤのオイスターソース炒め、牛肉のピリ辛うどん韓国風
- 【お楽しみコーナー】 リンゴ飴、チョコバナナ、西瓜、チョコレートファウンテン など
- 【シェフズコーナー】 ホテル特製ローストビーフと4種類のソース ※シェフが目の前で調理いたします
- 【ドリンク】 ジュース3種類(オレンジ・アップル・グレープフルーツ)、ハーブティー、コーヒー、紅茶  
※土日祝のみワイン(赤・白)が登場

—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 森 真紀/山田 真規子

— 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