

～関西ウォーカー15周年×ラマダホテル大阪～ スペシャルコラボバーガー ご好評につき発売期間延長!!

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5月12日(火)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフにて販売しております、情報誌「関西ウォーカー」の創刊15周年を記念したコラボバーガーの発売期間を、ご好評につき8月31日(月)まで延長することに決定いたしました。

200食以上のバーガーを食べ、バーガーブロッガーでもある関西ウォーカー編集部・藪氏と、ラマダホテル大阪の総料理長・吉田泰宏が「無類のハンバーガー好き」という共通点のもと、関西ウォーカー創刊15周年の記念にふさわしい、こだわりのスペシャルバーガー制作が実現しました。

コラボバーガーは関西ウォーカー創刊15周年の「15」にちなんで、ずっしりジューシーな150gのパテを使用。その他、カラッと揚げたオニオンリングや厚切りベーコン、芳醇なグリエールチーズ、新鮮野菜などを、コラボバーガーの為に開発された特製バンズでサンドした食べごたえ満点のバーガーです。

◆関西ウォーカー15周年×ラマダホテル大阪 コラボバーガー概要

【期 間】 2009年8月31日(月)まで

【料 金】 1,500円(税込)

【店 舗】 ラマダホテル大阪 1階 ダイニング&カフェ ヌフヌフ

【販売時間】 12:00～22:00(21:30ラストオーダー)

【バーガー内容】

<バンズ>

バーガーの味を最大限に引き立たせる天然酵母の風味と甘みが特徴。

<パティ>

15周年にちなんでずっしり重い150gのジューシーな牛肉を使用。

<ソース>

ホテル特製のソースを使用。ちょっぴりスパイシーなソースです。

<その他>

クリーミーで芳醇なコクのグリエールチーズや、柔らかい厚切りベーコンカラッと揚げたオニオンフライと相性の良いタルタルソース、そして新鮮野菜もたっぷりサンドしました。

【協 力】 株式会社角川マーケティング

—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



販売店舗であるホテル1階 ダイニング&カフェ ヌフヌフ。シックなインテリアで統一され、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。



ボリューム満点なのにペロっと完食してしまう、やみつきになる味。女性にもおすすめです。
※画像はイメージです

— 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