

京都産の野菜をたっぷり使ったヘルシーなおばんざい 京都はんなりディナーbuffet開催

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリツシュ)では、2009年9月1日(火)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフで「京都はんなりディナーbuffet」を開催いたします。

「京都山城産の九条葱と薄揚げのてっぱえ(ぬた和え)」や「京都名物若鳥の水炊き」など、京都出身の総料理長・吉田泰宏が手がけたこだわりのメニューをご用意しました。また野菜は京都の指定農家から直接取寄せた安心野菜を使用。素材の美味しさをそのまま活かしたメニューをお楽しみいただけます。

また、シェフが目の前で調理する“シェフズコーナー”では京都名物の「にしん蕎麦」や京都水尾の柚子を使用した特製ポン酢で「ローストビーフ」などもご賞味いただけます。

素朴であたたかい京都のヘルシーメニューをぜひご堪能ください。

■概要

- 【名称】 京都はんなりディナーbuffet
- 【期間】 2009年9月1日(火)～10月31日(土)
- 【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



京都出身の総料理長・吉田泰宏がお届する、京都の風土から生まれた、素朴であたたかいメニューの数々をご堪能ください。

- 【シニア優待】 9/14(月)～9/27(日)の期間は敬老の日になんでシニア料金半額優待実施
※優待料金は大人料金の半額の1,750円になります
- 【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】 京都山城産の九条葱と薄揚げのてっぱえ、京都産春菊と蒟蒻・人参・椎茸の白和え、
白身魚のグリル大西さん家の万願寺しし唐添え、京都名物若鶏の水炊き、京都山科茄子の揚げ浸しと厚揚げ、京都産味噌を使った蒟蒻の田楽、その他
- 【ドリンク】 ソフトドリンク、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