

冬の味覚の王様“蟹”を使ったメニューが勢揃い! 冬のあったかディナーbuffet開催

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリッシュ)では、2009年11月1日(日)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフにて「冬のあったかディナーbuffet」を開催いたします。

毎年恒例となっている冬のbuffetでは、人気のタラバ蟹やズワイ蟹の食べ放題はもちろん、蟹の旨みが凝縮された「蟹鍋」や濃厚なコクの「蟹クリームコロッケ」など個性豊かな蟹料理を多数ご用意いたしました。

さらに今年は料理長自ら現地で選んだ高知県、佐賀県の新鮮な野菜や魚介類をふんだんに使用したメニューも登場し、大人からお子様まで心ゆくまでお楽しみいただけます。

何かと大勢で集まること多い冬の時期、ご家族はもちろん会社の仲間や友人の集まりにぜひご利用ください。

■概要

- 【名称】 冬のあったかディナーbuffet
- 【期間】 2009年11月1日(日)～12月31日(木)
- 【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	¥4,500	¥4,000

※料金は税・サービス料込 ※シニアは65歳以上
※クリスマス期間(12月19日～12月25日)及びお正月期間
(12月31日～1月3日)は別メニュー、別料金になります。

- 【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】 蟹鍋、蟹のクリームコロッケ、ボイル蟹、蟹の炊き込みご飯
豆腐のチゲ鍋、地鶏の味噌鍋、日替わり鍋、鰹のカルパッチョ
ブランドポークのケチャップ煮、その他約45種類以上

- 【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



冬の味覚の王様、“蟹”を使ったメニューが勢ぞろい!どの料理にも蟹の旨みが詰まっています。



料理長自ら現地に出向いて厳選してきた高知や佐賀の野菜や魚介類をふんだんに使ったメニューも盛り沢山!

— 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