

## 大自然が生むダイナミックな美味が勢ぞろい オーストラリアディナーbuffe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、2010年1月8日(金)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフにて「オーストラリアディナーbuffe」を開催いたします。

オーストラリアは肉、魚、野菜、フルーツに至るまで良質で多彩な食材が揃う食の宝庫であり、新たな食の発信地として注目されています。「オーストラリアディナーbuffe」では、シェフが目の前で調理する、熱々ジューシーな「ローストビーフ」や、ぷりぷりの新鮮な海老にガーリックを効かせた「海老の殻焼きにんにく風味」、栄養豊富でクセのないダチョウの肉を使った「オーストリッチのロースト」など、約40種類以上のメニューをご用意しました。

また期間中、オーストラリアbuffeをお召し上がりいただいたお客様の中から、オーストラリアへの旅行券など豪華景品が当たる抽選も実施いたします。この機会にぜひ広大な土地で育まれた豪快でバラエティ豊かなオーストラリア料理の数々をご堪能ください。

### ■オーストラリアディナーbuffe概要

【期間】 2010年1月8日(金)～2月28日(日)

※1月26日(火)はオーストラリアの建国記念日にちなみ、スペシャルメニューをご用意。

また先住民のアボリジニーの民族音楽の生演奏などお楽しみイベントもございます。

【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	¥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

【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】

- ・オージービーフのロースト 黒胡椒とガーリックの香り
- ・オーストリッチ(駝鳥)のロースト ルバーブのジャムを添えて
- ・カジキマグロのグリル サンバルチリソース
- ・海老の殻焼き にんにく風味
- ・仔牛のクリームシチュー ナツメグの香り 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 ※土日祝のみオーストラリアワイン(赤・白)が登場

【後援】 在阪オーストラリア総領事館 【協力】 MLA 豪州食肉家畜生産者事業団

—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



熱々ジューシーなオージービーフのローストビーフ。赤身の多いオージービーフは低カロリーで低コレステロールなのでぜひ何度でもおかわりしてください。



カリカリの殻とプリプリした身の歯ごたえがたまらない海老の殻焼き。にんにくもたっぷり効いて食が進みます。

— 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