

## ～ダイナミックな本場のメニューが登場～ スパニッシュディナー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3月1日(金)より1階ダイニング&カフェ ヌフヌフにて「スパニッシュディナーbuffe」を開催いたします。

スパニッシュディナーbuffeでは、炊きたて熱々の「パエリア」をはじめ、野菜がたっぷり入ったスペイン風オムレツ、シェフが目の前でカットする「スペイン産イベリコ豚のハモンセラノ」など、スペインを代表する料理はじめ、バリエーション豊かなメニューを約40種類ご用意しました。

また期間中、特設ステージにてフラメンコショーをお楽しみいただけるほか、スパニッシュディナーbuffeをお召し上がりいただいたお客様の中から、スペインのプロサッカーチームのユニフォームなど素敵な賞品が当たる抽選も実施いたします。この機会にぜひダイナミックなスペイン料理をご堪能ください。

### ■スパニッシュディナーbuffe概要

【期 間】 2010年3月1日(月)～4月28日(水)

【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】

- ・パエリア(3月限定バレンシア風/4月限定マリネラ風)
- ・ハモンセラノ
- ・マドリッド風モツ煮込み
- ・スペイン風オムレツ
- ・マグロのグリルピペラードマリネ その他

【イベント】 フラメンコショー(3月9日(火)、23日(火)、4月6日(火)、20日(火)予定)  
ダンサー3名、ギター、ボーカルによるフラメンコダンスショーを予定  
※開催日は変更になる場合がございます。

【協 力】 スペイン政府観光局、森川やすこフラメンコ教室

—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



パエリア鍋で炊き上げるパエリアは月替わりでお楽しみいただけます。  
(上)3月パエリア・バレンシア風  
(下)4月パエリア・マリネラ風



日にち限定で、特設ステージにて本格フラメンコショーを開催!  
※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