

## ドイツビールで乾杯！ビアホール気分でにぎやかに楽しむ ドイツディナー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、2010年9月1日（水）～10月31日（日）の期間、1階ダイニング&カフェ ヌフヌフにて種類豊富なソーセージをはじめとするドイツならではの郷土料理をご用意しました。

### ドイツディナーbuffet概要

【期 間】2010年9月1日（水）～10月31日（日）

【店 舗】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】平日：大人 3,500円 シニア 3,000円／土日祝日：大人 4,500円 シニア 4,000円

※料金は税金・サービス料込／シニアは65歳以上

【特 典】大人1名様につき12歳以下のお子様1名様無料の「キッズイートフリー」

（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】特製ソーセージ、鶏のレバーペースト バゲット添え、ゼメルクヌードル（パンとミンチの団子）  
リンゼ（レンズ豆とソーセージのドイツ風煮込み）、サーモンの蒸し煮ホワイトソース、チーズフォンデュ、  
仔牛のゲーラッシュ、アイスバイン 他約30種類

【ご予約・お問い合わせ】06-6372-8181（代表）

### ■本場ドイツで金賞を受賞した職人による特製ソーセージが登場

毎年ドイツで開催されるハム・ソーセージの権威ある品評会「SUFFA（ズーフア）2009」にて厳しい審査基準をクリアし、みごと金賞受賞した日本人職人による特製ソーセージが登場。パリッとした食感と口いっぱい広がる肉汁がたまらない一品です。

### ■ドイツ料理を引き立てる本場ビールやワイン

期間中、ドイツ料理をいっそう引き立てる本場のビール（ヴァルシュタイナー）やワイン（ドラテンターフェルバイン、ゾンネンヘルプスト）もご用意しました。おいしいドイツ料理とともにビアホール気分でにぎやかに楽しみいただけます。  
※ドイツビール、ワインは別料金になります

—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



種類豊富なドイツの伝統料理をお楽しみください。中でもドイツで人気のカレー味のソーセージにご注目！



ビアホール感覚でお料理とともにドイツビールやワインをお楽しみください。

— 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