

大好評！“月のパワーで願いを叶える”イベント第4弾 満月ロゼナイト開催

ラマダホテル大阪（大阪市北区・総支配人 ^{しげじ ひでゆき} 繁治 英志）では、2012年3月8日（木）に16階レストラン&バー「ランパーダ」にて、大好評の“月のパワーで願いを叶える”シリーズ第4弾「満月ロゼナイト」を開催いたします。イベントでは、“満月の夜にロゼワインを飲むと恋の願い事が叶う”という言い伝えにちなんで、美味しいお食事をお楽しみいただきながら、HAPPY婚アドバイザーの川上あきこさんとタレント・DJの慶元まさ美さんによる、恋に効く美容法やライフスタイル、ファッションなどを様々な角度から伝授していただきます。

満月ロゼナイト概要 ※女性限定イベントです

- 【開催】 2012年3月8日（木）
- 【時間】 19：00～21：30（受付18：30～）
- 【場所】 ラマダホテル大阪 16階 レストラン&バー「ランパーダ」
- 【料金】 お一人様5,000円（料金はお料理・お飲物・税金・サービス料を含みます）
- 【お料理】 新鮮なお肉やお魚、旬の野菜、フレッシュなフルーツなどをたっぷり使った女性の美容や健康に嬉しいメニューを約11種類ブッフェ形式でご用意。
- 【お土産】 リバイタルグラナスサンプル、マキアージュトゥールールージュサンプル
アイランドチル（コラーゲン生成サポートミネラルウォーター）、FIERO ジェルハミガキ
- 【お申込み】 ラマダホテル大阪 06-6372-8181（代）※1月16日（月）より予約受付開始
- 【協賛】 資生堂 近畿支社、栗本産業株式会社、FIERO

■満月パワーで2012年

満月の夜にロゼワインを飲むと願い事が叶うという言い伝えに基づき素敵な恋を叶えたい！と願う女性限定のイベント。次回もぜひ参加したい！との多数のご要望にお応えすべく、3月の満月の日に第4弾を開催します。イベントでしか聞けない秘密のテクニックや美容方法など、来年こそ素敵な恋を叶えたい女性必見のイベントです。

■笑いあり、涙あり、感動ありの楽しいお話し

ゲストスピーカーには、毎回恒例のコラムニストとしても活躍中のHappy婚アドバイザー川上あきこさんと、人気タレント・DJの慶元まさ美さんのお二人に美容法やライフスタイル、ファッションなど様々な角度から、恋に効く秘訣を伝授いただきます。お2人の軽妙かつユーモラスな掛け合いもこのイベントの人気のひとつで、思わず時間が経つのを忘れてしまいます。



満月の夜には人間の中に眠る不思議な力をかき立てる力があると言われてます。



お二人の当日ファッションも楽しみのひとつです。※画像は前回のイベントの様子

— 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

news

■ゲストスピーカー 紹介

川上あきこ

HAPPY 婚アドバイザー。恋愛コラムニスト。『anan 恋する占い』親善大使。トータル合コン回数 1000 回という経験を活かして、雑誌『Hanako WEST』の人気コーナー「合コン手帳」を 5 年間連載。また自身の主催合コンで多数の女友達が結婚したことが、自分の結婚より嬉しかったことから婚活アドバイザーに。出逢った男性 3000 人に聞いて分析した「今、彼らが本当に求めている女性」について婚活女子にレクチャーするイベントを主宰。著書「合コン 1000 回、結婚 1 回！」(ぶんか社)など。



慶元まさ美

タレントやDJとしてTV、ラジオ、MC など幅広く活躍中。「すべての女子に輝いてほしい」とジュニア野菜ソムリエとしてビューティーレシピも考案。書籍「改善野菜」や「Cooking+α 毎日のかんたんレシピ」(光村推古書院)などを出版。現在は ABC 朝日放送「慶元まさ美のおはようパートナー」、FM OSAKA「Saturday Morning Café」を担当。



■ドリンクメニュー(フリードリンク)

- クワトロ・サクラ (スパークリングロゼワイン)
- アテムス・ピノグリッジオ・オクラマート (ロゼワイン)
- モンテス・シュラブ・ロゼ・オブ・シラー (ロゼワイン)
- アマリリス(イベント限定スペシャルカクテル)

※3 月の花「アマリリス」をイメージしたイベント限定のスペシャルカクテル。



3 種類のロゼワインをフリードリンクでお楽しみいただけます。

■フードメニュー例 (ブッフェ形式)

- ・スモークサーモン、アボガド、クリームチーズのファゴツィーニ
- ・豆腐で作るヘルシーなカプレーゼ
- ・釜あげしらすと菜の花のスパゲッティーニ
- ・赤ワインで煮込んだトロトロの豚バラ肉
- ・旬のイチゴのババレーゼ
- その他 6 品

※デザートはテーブルごとにご用意いたします。

※メニューは変更になる場合がございます。



女性の美容や健康に嬉しい食材をふんだんに使ったメニューをご用意。

※料理、ドリンク画像は全てイメージです

—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
広報担当 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

 RAMADA.
OSAKA