

AMADEUS MARCHÉ

×

THE RED

お子様無料プラン有り

ウェスティンホテル大阪（大阪市北区／総支配人：森田雅実）は、1階 レストラン「アマデウス」にて、2019年6月1日（土）～8月31日（土）まで、『アマデウスマルシェ×THE RED』と題してランチ・ディナーブッフェを開催いたします。

昨年好評いただいたテーマ“赤い料理”を集めたブッフェを、野菜ソムリエの資格を持つシェフ 荻田貴久が、赤い野菜や食材をふんだんに使用し、より美味しく、バージョンアップしてご用意。飲む輸血と言われ鉄分を豊富に含むビーツや、夏に栄養価が増しリコピンを多く含むトマト・赤パプリカなど、様々な食材で“赤い料理”を表現します。目にも鮮やかで食欲増進効果のある赤色とヘルシーなお料理は、夏の暑さで火照った身体を冷まし、夏に必要な活力を補給できるブッフェです。



●夏野菜マルシェ、前菜、スープコーナーはお好きなだけ

店内中央のライブキッチンを見立てた、好評の野菜マルシェは夏バージョンに。約50種類の夏野菜やサラダのトッピングと、昨年も人気だった赤いビーツのドレッシングに加え、今年はガスパチョ風や、赤い柑橘類のドレッシングなどが登場。お好みのアイテムと鮮やかなドレッシングでオリジナルサラダを何通りも楽しめます。また、人気のスムージーは、“赤しそと大阪ハニーのスムージー”をご用意。鉄分・カルシウムなどを多く含む赤紫蘇と、大阪ハニーのコンビは甘酸っぱさがくせになります。



●パスタとメインディッシュは出来立てをお席までお届け(料理一例)



赤いカルボナーラ



トマトケースに入った冷製パスタと
ガスパチョ 【+¥500】



黒毛和牛と霧島山麓豚のとろとろチーズハンバーグ
ナポリタンソース



牛フィレ肉のソテー
ビーツと赤ワインのソース 【+¥800】



ソフトシェルクラブとソフトシェルシュ
リンプのスパイスフライ 【+¥500】



ディナーbuffetお薦め
ムール貝の白ワイン蒸し

【名称】アマデウスマルシェ×THE RED

【場所】レストラン「アマデウス」ホテル1階

【期間】2019年6月1日(土)～8月31日(土)※除外日：なにも淀川花火大会開催日、お盆期間

【時間】ランチタイム 11:30 ～ 15:00 (ラストエントリー14:00/ラストオーダー14:30)

ディナータイム 17:30 ～ 22:00 (ラストエントリー20:30/ラストオーダー21:00)

【料金】ランチbuffet ※ランチ・ディナーbuffetともに、食後のお飲物をご用意。

¥3,950(お一人様)土日祝¥4,200 パスタとメインディッシュ付き/¥3,250(お一人様)土日祝¥3,500 パスタ付き

ディナーbuffet ※土・日・祝のみ

¥6,500(お一人様)パスタとスペシャルメインディッシュ付き/¥5,300(お一人様)パスタとメインディッシュ付き

【ご予約・お問合せ】06-6440-1062 (アマデウス直通電話)

※料金は税金・サービス料含む

ファミリーにお得な ♪ハッピーチャイルドプラン♪



大人1名につきお子様1名が無料!!

アマデウスのランチ(メインディッシュ付き)&ディナーbuffetご利用で、大人1名につき、お子様(12歳以下)1名が、無料でbuffetコーナーをご利用いただけるお得なプランです。さらに、チャイルドプレートもプレゼント。十分ご満足いただけます。

※大人の方よりお子様が多い場合には、大人料金の半額でご利用いただけます。



レストラン「アマデウス」

暖かな陽射し降り注ぐ、3階分吹き抜けのアトリウムが開放的なレストラン「アマデウス」。全面ガラス張りの窓の向こうは、木洩れ陽さす緑鮮やかな「中自然の森」。

日中は自然光が降り注ぐ清々しい雰囲気に入れられ、一転、ディナータイムは、イルミネーションに彩られた森が、シックでムードある趣きとなる個性豊かなレストラン。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

ウェスティンホテル大阪 企画広報課 廣川かおり

〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号

TEL:06-6440-1033

e-mail:kaori.hirokawa@westinosaka.com

www.westin-osaka.co.jp