

## レストラン「アマデウス」 秋のブッフェは“チーズときのこ” 食欲の秋に、とろとろチーズと旬のきのこ料理が食べ放題

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9月1日（日）～11月30日（土）まで、『アマデウスマルシェ×チーズときのこ』と題してチーズと旬のきのこ料理を集めたランチ・ディナーブッフェを開催いたします。

近年、注目を集めているチーズ料理ですが『アマデウスマルシェ×チーズときのこ』では、シェフ手作りのカッテージチーズを使った前菜や、ヘルシーなクリームチーズのスムージー、トロトロのチーズソースをかけるパスタなど様々なチーズ料理を一度にお楽しみいただけるのがポイントです。さらに、チーズと相性抜群のきのこ料理も加わり、秋の味覚と人気のチーズ料理を心ゆくまで満喫できるブッフェをご用意いたします。



レストラン「アマデウス」のブッフェは、サラダ・前菜・デザートもブッフェ台からお好きなだけお召し上がりいただけます。パスタ・メインデッシュはメニューよりお好みのものをチョイスしていただき、出来立てをお席までお持ちいたします。

### ●パスタには、トロトロのチーズソースを目の前で

パスタメニューは「きのこ小エビのクリームスパゲティ」、「ミートソースとコリンキエのグラタン」「チーズときのこのリゾット ポーチドエッグ添え (+500円)」の3種よりお選びいただけます。

さらに、チーズソースを3種類ご用意し、プレーン・スモーク・ブルーからお好みのものを目の前でかけて仕上げます。チーズ好きにはたまらない濃厚なチーズ料理をお楽しみください。



●インパクト大のジャンボきのこや話題のチーズダッカルビを楽しめるメインディッシュ

メインディッシュは6種類からお好みのものをお選びいただけます。直径約15cmのジャンボきのこをピザ仕立てにしたお料理や、唐辛子をピリッとさせたトマトソース・アラビアータを使って話題のチーズダッカルビ風に仕上げたお料理などバリエーション豊かなメニューをご用意いたします。



ジャンボきのこ  
トロトロチーズのピザ仕立て  
(+500円)



チキンアラビアータ  
ダッカルビ風



サーモンのチーズクレープ  
きのこクリームソース



牛フィレ肉のステーキ  
とろとろチーズソース  
(+800円～)

●サラダ、前菜、デザートはbuffetから好きなだけ

約50種類の野菜やトッピングが楽しめる“サラダマルシェ”とカラフルな“スムージーコーナー”

レストラン「アマデウス」で好評のサラダマルシェコーナーは、店内中央のライブキッチンに約50種類の野菜やサラダのトッピングをズラリと並べたオリジナルサラダを楽しめるコーナー。お好みの野菜とトッピング、ドレッシングを選び、シェフが目の前でサラダに仕上げます。また、スムージーコーナーでは、「ブルーベリーとヨーグルトのクリームチーズスムージー」が登場。鮮やかなパープルカラーのスムージーにぴったりのタピオカやミニマシュマロなど約15種類のトッピングをご用意いたします。



シェフ手作りのチーズも楽しめる前菜&キュートなきのこスイーツ

前菜には、「自家製カッテージチーズの味噌マリネ」や「牛肉ときのこのサラダ バルサミコ風味」、「パルメザンブリュレ」など、シェフ荻田貴久がチーズときのこをテーマに様々なメニューをご用意しました。また、デザートには、キュートなきのこ型のスイーツやバイクドチーズケーキ、カボチャのティラミスなどお食事の締めくくりを彩るスイーツがそろいます。



レストラン「アマデウス」

シェフ 荻田貴久

C.P.A コムラード・オブ・チーズ  
野菜ソムリエ

毎年好評いただいているチーズときのこをテーマにした秋のbuffet。今回は、使用するチーズのバリエーションを以前より増やしています。前菜はお酒を飲みたくなるようなメニューもご用意しましたので、ぜひワインと一緒に楽しんでください。



シェフパティシエ 山口慎吾

キノコ狩りを楽しんでいただけるような、きのこの形のスイーツをたくさんご用意しました。また、ディナー限定のゴルゴンゾーラのレアチーズケーキはお酒との相性が抜群です。クセのある香りをデザートらしくバランスよく仕上げましたので、ぜひお試しください。

【名称】 アマデウスマルシェ×チーズときのこ  
 【場所】 ウェスティンホテル大阪1階 レストラン「アマデウス」  
 【期間】 2019年9月1日(日)～11月30日(土)  
 【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  
 パスタとメインディッシュ付き ￥4,200 土日祝は￥4,400  
 パスタ付き ￥3,500 土日祝は￥3,700  
ディナーbuffet※土・日・祝のみ  
 パスタとスペシャルメインディッシュ付き ￥6,700  
 パスタとメインディッシュ付き ￥5,500  
 ※税金・サービス料含む  
 ※ランチ・ディナーbuffetともに、食後のお飲物をご用意。  
 【ご予約・お問合せ】 06-6440-1062 (アマデウス直通電話)

### 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!!

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。メインディッシュの代わりにチャイルドプレートをプレゼントいたします。

※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」

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、緑鮮やかな「中自然の森」が広がっています。

ランチタイムには自然光が降り注ぐ清々しい雰囲気にも包まれ、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雰囲気を演出します。



〈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 石川 浩代  
 〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号

TEL:06-6440-1033

e-mail:pressrelease@westinosaka.com

www.westin-osaka.co.jp