

話題の『発酵鍋』や『洋風おでん』など6種の鍋料理をbuffetで満喫

ホット ポット ラバーズ

アマデウス マルシェ
AMADEUS MARCHÉ × HOT POT LOVERS

12/1~2/29 レストラン「アマデウス」

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12月1日（日）～2020年2月29日（土）まで、『アマデウスマルシェ×HOT POT LOVERS』と題して、寒い季節に恋しくなる鍋料理をテーマにしたランチ・ディナーbuffetを開催いたします。他では食べられないホテルオリジナルの洋風鍋料理を6種類をご用意し、その他にもパスタ、ハンバーグなどのメインディッシュ、前菜、デザートが楽しめる盛りだくさんのbuffetです。



レストラン「アマデウス」のbuffetは、パスタ・メインディ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します。サラダ・前菜・デザートはbuffetコーナーからお好きなお召し上がりいただくスタイルです。

冬の鍋料理を満喫！話題の『発酵鍋』&『洋風おでん』など6種の鍋料理

トッピングやソースで楽しみ方が無限に広がります！

今回はbuffetコーナーに6種の鍋料理をご用意しました。今年話題の発酵鍋はシェフ荻田貴久がボルシチから発想したオリジナル。サワークリームとヨーグルトを使用したスープで煮込んだクリーミーで少し酸味を感じるお料理です。ピーツのピュレやレモンなどをトッピングしてお好みのアレンジをお楽しみいただけます。また、ブイヨンと昆布だしをベースにした特製の洋風おでんには、「トマトソース」「黒こしょう入りスクランブルエッグ」「キノコクリーム」「アイオリ」「バジルソース」の5種類のソースをご用意。同じ具材でもソースを変えるとガラリと味が変わります。11種類の具材と5種類のソースで55通りの組み合わせをお楽しみください。

その他にも、ホテル特製のポタージュスープ、スープカレー鍋、ムール貝とアサリとチキンローストのマリニエール、フルーツ鍋と、バリエーション豊かな鍋料理と楽しみが広がるトッピングをご用意しています。



サワークリームとヨーグルト発酵鍋



スープカレー鍋



ムール貝とアサリとチキンローストのマリニエール



フルーツ鍋 ローズヒップティーとハーブのスープ



特製洋風おでん

●**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
彩り豊かな前菜

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、ドレッシングを選んで、シェフが目の前でサラダに仕上げます。
 また、「アマニオイルとオリーブオイルの冷製アヒージョ」や「わかさぎのエスカベッシュ スタイル オブ チャイナ」などシェフこだわりの前菜が約 11 種類お好きなだけお楽しみいただけます。



期間中にメニューが変わるデザートビュッフェ
『クリスマススイーツ』&『ストロベリー』

デザートは、12/1~25 は『クリスマススイーツ』、12/26~2/29 は『ストロベリー』とテーマが変わります。
 クリスマスには、リースに見立てた抹茶のパリブレスト、ストロベリーbuffetではイチゴとパイナップルのレアチーズケーキやウィークエンドストロベリーなど甘酸っぱいイチゴデザートがそろいます。



出来立てをお席までお届けするパスタ&メインディッシュ

パスタは 3 種類から、メインディッシュは 6 種類からお選びいただけます。パスタはあっさりとした「春菊としめじのペペロンチーニスパゲティ」や「リゾーニとチョリソーのあったかスープパスタ」、濃厚な「サーモンといくらとローストネギのトマトクリームリングイーネ」など、味も見た目も変化に富んだ 3 種類をご用意します。また、メインディッシュ付きにはリクエストの多い「黒毛和牛のビーフシチュー」が登場。大きめにカットし、柔らかく煮込んだ黒毛和牛が絶品の贅沢な一皿です。



リゾーニとチョリソーのあったか
 スープパスタ



サーモンといくらとローストネギ
 のトマトクリームリングイーネ
 (+500 円)



黒毛和牛のビーフシチュー
 ターメリックライス添え
 (+800 円)

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は、大人料金の半額でご利用いただけます。

【名称】アマデウスマルシェ×HOT POT LOVERS

【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12月1日(日)～2020年2月29日(土)

※12/21・22はディナーbuffetはご利用いただけません。

また、12/31～1/5は営業形態が異なりますので、店舗またはWEBサイトにてご確認ください。

【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

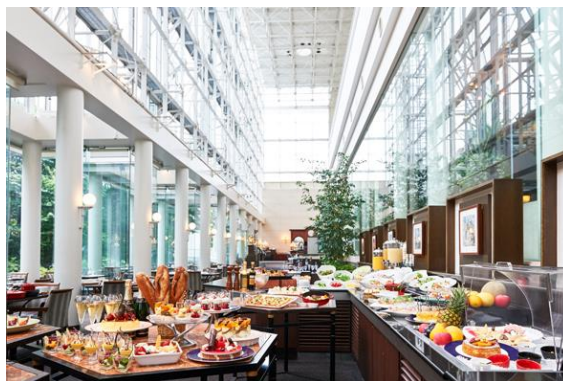
※ランチ・ディナーbuffetともに、食後のお飲物をご用意。

【ご予約・お問合せ】06-6440-1062(アマデウス直通電話)

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