

シルバーウィークは切りたての生ハムも食べ放題  
イート アップ! アマデウス  
レストラン アマデウス『Eat Up! Amadeus』  
吹き抜けの開放的な空間で安心の New Style Buffet

ウェスティンホテル大阪（大阪市北区／総支配人 森田雅実）では、3階分吹き抜けの開放的なレストラン「アマデウス」にて、安全・安心な新しいスタイルのブッフェ「Eat Up! Amadeus」を金・土・日・祝のディナータイム限定で開催しております。シルバーウィークには、生ハムの原木をお席の前でスライスするワゴンサービスも登場し、コロナ禍でも楽しめる新しいブッフェスタイルをご提案します。

### New Style Buffet

様々な種類をお好きだけ楽しめる“ブッフェの楽しさ”はそのままに、安心してお召し上がりいただける新しいスタイルでお届けします。

#### テーブルサービス



はじまりの前菜と、メインディッシュはスタッフがお席までお持ちします。  
冷たいものは冷たく、温かいものは温かく、出来立ての味をお楽しみいただけます

#### 個々盛りブッフェ



前菜とスムージーは蓋つきの個々盛りにしてブッフェ台にご用意。お好みのものをお好きだけお召し上がりいただけます。

#### シェフが取り分ける ライブキッチン



お好きな野菜やトッピングを選んでオリジナルサラダを楽しめる「アマデウスマルシェ」や、日替わりパスタ、カレーなどシェフが目の前でお取り分けします。お気に入りは何度でもお楽しみください。

#### ワゴンサービス



デザートは、パティシエ特製の一品をテーブルサービス。その後スタッフがワゴンで約10種類のスイーツをお持ちし、お取り分けします。

### Menu



#### 【前菜ブッフェ】

野菜ソムリエの資格を持つシェフがつくる免疫力 UP スムージーやワインとの相性も考えた前菜をご用意しています。

免疫力 UP スムージー / きのこのソテー / タブナードソース / 白身魚のエスカベッシュ / パテ・ド・カンパーニュ / 生ハムとフルーツなど約10種



#### 【ライブキッチン】

シェフが目の前で仕上げ、お取り分けします。お好みの野菜や具材を選んでオリジナルサラダを楽しめる「アマデウスマルシェ」やパスタなど何度でもお召し上がりいただけます。

日替わりスープ / アマデウス特製カレー / 日替わりパスタ / チーズケースのシーザーサラダ / グリル野菜 / アマデウスマルシェ（野菜12種・ドレッシング4種よりお好みのものをチョイス）



### 【メインディッシュ】

秋の味覚きのこをふんだんに使用したメニューや、しっかり食べたい方向けのリブローズ食べ放題プランもご用意しています。(1品チョイス)

サーモンのレアポアレときのこのフリカッセ / チキンのビネガー煮 バルサミコトマトソース サラダ仕立て / きのこと取り合わせ野菜の温製サラダ オリーブとバジルのソース / ジャンボきのこのグラタン仕立て (+500円) / リブローズ (+500円) / リブローズ食べ放題 (+1,500円)



### 【デザート】

パティシエ特製の秋のデザートをワゴンサービス。お席にしながら様々なスイーツをお好きだけお楽しみいただけます。

洋梨のグラニテ 林檎のスープ (テーブルサービス) / かぼちゃのプリン/モンブラン / 林檎ゼリー/さつま芋のディアマンクッキーなど約10種をワゴンサービス



### シルバーウィーク限定 生ハム食べ放題

9月18日(金)～22日(火・祝)限定で、生ハム(スペイン・ハモンセラノ)の原木を目の前でスライスし、ご提供します。切りたての味は、風味も抜群。スタッフがお客様までワゴンにて伺います。是非ワインとご一緒に、ゆったりとお楽しみください。

### ニュースタイル ブッフェ イート アップ! アマデウス New Style Buffet Eat Up! Amadeus

【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」

【日時】2020年9月4(金)より開催中  
時間 17:30～21:00 (L.O. 20:00)

【価格】大人6,000円 お子様(4～12歳)3,000円 ※税金・サービス料含む

【お客様のお問い合わせ先】TEL:06-6440-1062

### レストラン「アマデウス」安全・安心の取り組み

#### ■検温の実施

お客様には、ご来館の際に体温測定(検温)をお願いしております。37.5℃以上の発熱があるお客様、体調の優れないお客様には入館をご遠慮いただいております。※非接触タイプの体温計を使用いたします。

#### ■客席数を減らしお客様同士の間隔を十分に保つレイアウトへ変更しております。

#### ■オープン前及び使用後のテーブル、椅子の消毒を行っております。

#### ■メニューは、ご利用毎に消毒しております。また、お客様のスマートフォンでもご覧いただけるようメニューを電子化しております。

#### ■会計時の接触を避けるため、キャッシュトレイを使用しています。

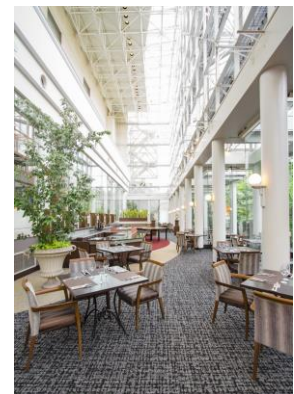
#### ■従業員は、マスクを着用し、出勤時及び就業前など、うがい・手洗い・手指の消毒を小まめに行っております。

#### ■従業員は、平時より行っている就業前の検温に加え、休日にも検温を実施し、体調管理に努めております。

#### ■入館される関係業者様の消毒とマスク着用の義務化を実施しております。

#### ■カトラリーの高温洗浄(80℃・10分間)を実施しております。

#### ■社用携帯電話(スマートフォン)を貸与している従業員150人の携帯電話に、厚生労働省が推奨する「新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCOA)」の導入を2020年9月7日より開始しました。



3階分吹き抜けの開放的な空間でお食事をお楽しみいただけます。

〈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 www.westin-osaka.co.jp

TEL:06-6440-1033 e-mail: pressrelease@westinosaka.com