

2022年11月25日

【ホテル日航関西空港】肉バル よくバル ブッフェを開催

－ 昨年好評の『肉バル よくバル ブッフェ』が再び！肉好き集まれ！－

関西国際空港直結のホテル日航関西空港（所在地：大阪府泉佐野市 関西国際空港内 総支配人：近藤 高）は、2022年12月3日（土）から2023年1月29日（日）までの期間、土・日・祝日限定でオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて『肉バル よくバル ブッフェ』を開催いたします。



『肉バル よくバル ブッフェ』イメージ

2021年の冬に実施した人気フェア『肉バル よくバル ブッフェ』が、「幅広い肉料理の数々を存分に、欲張りながら楽しんでもらいたい」との想いから再び帰ってきます。

本年のフェアは、牛肉・豚肉・鶏肉を様々なアレンジと季節の素材・味わいとともに楽しめる料理をご用意。オープンキッチンでは「骨付き鶏もも肉のハーブ焼き ミント香るトマトソース」や自分好みで選べる複数のコンディメントと2種の塩で味わえる「ローストビーフ & ビーフステーキ」ほか、肉好きにはたまらない多彩なメニューを好きなだけお楽しみいただけます。12月と1月それぞれの限定メニューもあり月替わりでフェアを堪能でき、さらにザ・ブラスリーのbuffetで提供する一押しデザート「トライフルケーキ」も、12月限定で「生チョコとベリーのトライフルケーキ」、1月限定で「抹茶と黒豆のトライフルケーキ」が登場します。ご家族や大切な方、ご友人とのお食事にご利用ください。

<肉バル よくバル ブッフェ>

【展示日時】2022年12月3日（土）～2023年1月29日（日）※土・日・祝日限定

【営業時間】ランチ 11:30～14:30（最終入店 14:00）／ディナー 17:30～20:30（最終入店 20:00）

【提供場所】オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」（2階）

【料 金】大人（13～64歳）：5,300円／シニア 65歳以上：4,900円／7～12歳：2,800円／4～6歳：1,000円
※3歳以下は無料。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※ランチ・ディナー共に同一料金です。

※12月23日（金）～25日（日）のディナー、2023年1月1日（日・祝）～3日（火）のランチ・ディナーは別料金。

【ブッフェメニュー内容(一部抜粋)】

●おすすめメニュー

2ヶ月共通メニュー



骨付き鶏もも肉のハーブ焼き ミント香るトマトソース

- ・骨付き鶏もも肉のハーブ焼き ミント香るトマトソース
- ・ローストビーフ&ビーフステーキ 2種の塩と色々コンディメント
(トリュフ塩、フルールドセル、ガーリックオニオンソース、和からし、ワサビ、おろしポン酢、醤油)

12月限定メニュー



豚肉とソーセージのグリル プロシエット仕立て

- ・豚肉とソーセージのグリル プロシエット仕立て
- ・骨付き生ハムカットサービス

1月限定メニュー



スペアリブのグリル スパイス香るBBQソース

- ・スペアリブのグリル スパイス香るBBQソース
- ・しゃぶしゃぶ

●冷たい料理

2ヶ月共通メニュー

- ・ プルドポークとキヌアのパワーサラダ
- ・ 低温でしっかりと仕上げた豚フィレ肉のスマーク
- ・ 鶏レバーのパテ 柑橘の香りを添えて
- ・ コールドビーフのコブサラダ
- ・ 生ハム、コールドミート

12月限定メニュー

- ・ ブルーチーズのムース カリカリベーコンとハチミツクルトン添え
- ・ 豚肉のゼリー寄せ 粒マスタード風味のソース
- ・ 鶏むね肉とタラモのクロワッサンサンド
- ・ 生ハムと揚げナスのマリネ 2種のビネガーのサッパリソース
- ・ サーモンのマリネ フレンチキャビアとハーブのソース
- ・ オイルサーディンとベーコンとドライトマトのケーキサレ
トリュフ香るヨーグルトソース
- ・ 冷製チーズフォンデュ フルーツと鶏むね肉のスマーク、
小エビ、スパイスクルトン



オイルサーディンとベーコンとドライトマトのケーキサレ
トリュフ香るヨーグルトソース

1月限定メニュー

- ・ カリフラワーと干し柿のつぶつぶサラダとスマークサーモン
- ・ ウズラ卵と蕪のピクルス イワシのフリットを添えて
- ・ 鶏胸のスマークとレッドキャベツのレーズン入りマリネ
- ・ 鶏胸とベーコンのアメリカンクラブハウスクロワッサンサンド
- ・ 砂肝と豚耳とレンズマメのマリネ
- ・ サーモンとピンクグレープフルーツのマリネサラダ
- ・ 豚バラのグリルとスパイスポテトサラダ



豚バラのグリルとスパイスポテトサラダ

●温かい料理

2ヶ月共通メニュー

- ・ トマト入りピラフの2種のトロトロオムライス仕立て
- ・ トリップトマト煮込みのチーズ焼き
- ・ ナスビと豚バラ肉のトルコ風

12月限定メニュー

- ・ 鶏もも肉と季節野菜のフリカッセ
- ・ 豚軟骨と里芋のアヒージョ
- ・ カニ身とチーズのフラン
- ・ グリルした豚バラ肉のせいろ蒸し オリーブ風味のソースを添えて
- ・ りんごでマリネした鶏もも肉のから揚げ ハニーマスタードソース
- ・ 野菜たっぷりコーンチャウダースープ
- ・ 牛筋とマッシュポテトのパン粉焼き
- ・ 鶏手羽先ローストのオニオンソース
- ・ 赤魚とムール貝のクリーム煮 貝類の出汁をきかせて



ナスビと豚バラ肉のトルコ風

1月限定メニュー

- ・ 鶏もも肉のグリル ひよこ豆のソース

- ・ トロトロ白菜とミートボールのクリーム煮
- ・ フィルムで包み蒸し焼きにした ハンバーグとジャガイモのチーズ焼き
- ・ チーズと牛筋のフラン
- ・ イカリングのハーブ香るイカスミベニエ ケッパー香るトマトソース
- ・ 鶏手羽先スパイスフリット ヨーグルトソース
- ・ 冬野菜のスープ トマト風味
- ・ 牛筋味噌煮と茄子のパン粉焼き
- ・ ローストキャベツとソーセージのマスタードソース
- ・ 白身魚のアクアパッツア



ローストキャベツとソーセージの
マスタードソース

●おすすめデザート 月替わりトライフルケーキ

12月限定

- ・ 生チョコとベリーのトライフルケーキ

1月限定

- ・ 抹茶と黒豆のトライフルケーキ

●その他デザート

- ・ チョコレートファウンテン
(季節のフルーツ&マシュマロ&グリッシーニ)
- ・ カラフルキャンディー
- ・ フルーツ盛り合わせ
- ・ ソフトクリーム



生チョコとベリーのトライフルケーキ

※季節や食材仕入れの都合によりメニューが変わることがあります。予めご了承ください。

※写真は全てイメージです。

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約 : 072-455-1120

オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」詳細:<https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

< ホテル日航関西空港について >

世界の各都市を結ぶ海上空港「関西国際空港」内のホテルで、第1ターミナル、鉄道駅に直結した「エアロプラザ」内に位置し、第2ターミナルへは、「エアロプラザ」1階から無料連絡バス運行。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、完全防音、完全遮光。また各レストランでは、安心な国内食材に拘った美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりに、ご家族や大切な人とのお食事にぜひご利用ください。



- ・ ホテル日航関西空港 URL:<https://www.nikkokix.com/>
- ・ 感染症対策取り組みについて:<https://www.nikkokix.com/news/32487>

報道機関からのお問合せ先

ホテル日航関西空港

担当：営業部 マーケティンググループ 五十嵐

〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地(関西空港島内)

TEL : 072-455-1159 FAX : 072-455-1154