

2023年10月31日

乾杯ドリンクには高級シャンパン「ドン・ペリニヨン」をご用意！

豪華食材とともに贅沢な時を味わえる

『Premium Christmas Buffet～クリスマスカラーで彩る至高のbuffet～』を開催

開催日：2023年12月23(土)～25(月)ディナー限定

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、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、2023年12月23日(土)から12月25日(月)のディナー限定で『Premium Christmas Buffet～クリスマスカラーで彩る至高のbuffet～』を開催いたします。  
公式サイトフェア詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/61363>



『Premium Christmas Buffet～クリスマスカラーで彩る至高のbuffet～』イメージ

今年のクリスマスbuffetでは「上質で贅沢な至高のひとときを味わっていただきたい」という想いから、黒毛和牛・牛タン・ラムラック・オマール海老・ボイルトゲズワイガニ・キャビアなど、クリスマスの特別な日を彩る豪華な食材をふんだんに使用したメニュー内容をお楽しみいただけます。

始まりの乾杯ドリンクは、最高級のシャンパンとして名高い「ドン・ペリニヨン」またはノンアルコールドリンク「1668 グラン・ロゼ」より1人1杯をお選びいただけます。オープンキッチンでは、「黒毛和牛のローストビーフ&黒毛和牛フィレ肉のステーキ」やじっくりと塩で蒸し焼き、クリスマスらしい赤ワインとベリーのソースで味わう「牛タンの塩釜焼き 赤ワインとベリーのソース」をご用意します。カクテルソースとエシャロットビネガーの2種ソースで召し上がる「ボイルトゲズワイガニ」も好きなだけご堪能いただけます。

ホテルパティシェが創作するクリスマスデザートは「和栗とチョコレートのブッシュ・ド・ノエル」や「ピスタチオのリースケーキ」などこだわりのデザートをお届けいたします。

本フェアの開催に合わせて宿泊プランも販売し、宿泊限定の特典としてクリスマスの雰囲気盛り上げるツリー型の「本格ドイツワイン」を1室につき1本プレゼントいたします。

こだわり抜いた料理で特別な日を彩る、贅沢で至高のひとときを心ゆくまでご堪能ください。

## <Premium Christmas Buffet ～クリスマスカラーで彩る至高のbuffet～ 概要>

【開催日】2023年12月23日(土)～12月25日(月) ※ディナー限定

【営業時間】ディナー17:30～20:30(最終入店 20:00)

【提供場所】ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」(2階)

【料 金】

12月23日(土)・24日(日)

大人(13～64歳):10,000円/シニア 65歳以上:9,200円/7～12歳:6,500円/4～6歳:3,000円

12月25日(月)

大人(13～64歳):8,500円/シニア 65歳以上:7,800円/7～12歳:5,500円/4～6歳:2,500円

※3歳以下は無料。 ※料金には消費税・サービス料が含まれております。

### 【buffetメニュー内容(一部抜粋)】

#### クリスマス特別メニュー

アトランティックサーモンのマリネとフレンチキャビアのプチプチソース

蕪のロワイヤル 雲丹ソース

泉南フルーツマトの透明なガスパッチョと甘エビのマリネ

ホタテの貝柱のカルパッチョ ボタンエビとキャビアのマリネを添えて

アワビのスモーク トリュフ香るビーツのマリネを添えて



アトランティックサーモンの  
マリネとフレンチキャビアの  
プチプチソース

#### カニ食べ放題

ボイルトゲズワイガニ カクテルソースとエシャロットビネガー 2種のソース



ボイルトゲズワイガニ  
カクテルソースとエシャロットビネガー  
2種のソース

#### オープンキッチンメニュー

牛タンの塩釜焼き 赤ワインとベリーソース

黒毛和牛のローストビーフ&黒毛和牛フィレ肉のステーキ

ホタテとモリユのエスカルゴ風オープン焼き

ラムとトマト煮込みとキャラメリゼしたリンゴのホットパイ

#### 冷たい料理

羊の煮込みとレンズマメのサラダ

豚つらみとオリーブのマリネ トリュフ風味

生ハムとマッシュルームのケーキサレ

コールドビーフとハーブ香るジャガイモのマリネサラダ

ピータンとブリのカルパッチョ 生ハム香るビネガーソース

牛タンのスモークとゴボウのマリネ ハニーマスタードソース ほか



牛タンの塩釜焼き  
赤ワインとベリーソース

#### 温かい料理

オマール海老と白身魚のフリカッセ 甲殻類の風味豊かなスープ仕立て

ラムラックのロースト トリュフ香るオニオンソース

豚肩ロースと玉ねぎのトロトロ煮込み

国産牛ホホ肉と里芋のアヒージョ

鴨胸肉のXmasスパイスロースト バルサミコ風味のベリーソース

里芋とエビのフラン 甲殻類の風味豊かな餡かけ

豚バラの唐揚げ トリュフ塩またはフレッシュトマトソース

淡路牛のメンチカツ オリーブおろしソース



オマール海老と白身魚のフリカッセ  
甲殻類の風味豊かなスープ仕立て

コーンチャウダースープ クルトンを添えて  
トリッパマト煮込みのチーズ焼き スパイス香るシリアルをアクセントに  
ヨーグルトでマリネした白身魚のパプール オリーブ香るパプリカソース  
牛タンとひよこ豆のカスレ仕立て  
骨付き鶏もも肉のローストチキン 柚子香るグreekソース ほか

#### デザート

和栗とチョコレートのブッシュ・ド・ノエル  
ピスタチオのリースケーキ  
真っ赤なベリーのみースケーキ ～サンタクロースからの贈り物～ ほか



クリスマスデザート イメージ

※写真は全てイメージです。

※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。

#### 【レストランのご予約・お問い合わせ】

＜電話予約＞ホテル日航関西空港 レストラン予約：072-455-1120

＜オンライン予約＞「ザ・ブラッスリー」詳細：<https://www.nikkokix.com/restaurant/brasserie.html>

#### ＜Premium Christmas Buffet 付宿泊プラン＞

【プラン名】クリスマス限定 ホテルで贅沢！クリスマスディナーbuffet付宿泊プラン

【販売期間】2023年12月25日(月)まで

【宿泊期間】2023年12月23日(金)～12月25日(月)

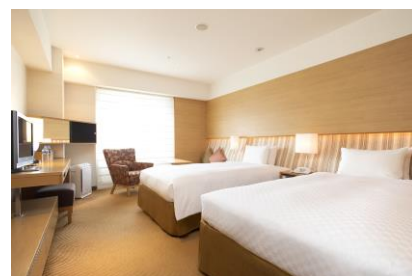
【料 金】

- ・プレミアムエコノミークラスツインルーム 2名1室 55,500円
- ・ビジネスクラスツインルーム 2名1室 60,300円
- ・ファーストクラスツインルーム 2名1室 81,400円

※表示料金はすべて消費税・サービス料が含まれております。

※別途宿泊税は現地にてお支払いいただきます。

※ディナーbuffetは18：30開始となります。



客室イメージ

#### 【宿泊プランのご予約・お問い合わせ】

ホテル日航関西空港 宿泊予約：072-455-1117（受付時間 9：00～17：30）

公式サイトからのご予約：<https://bit.ly/3RW9q0Z>



クリスマスツリー型ワイン  
イメージ

#### ＜ 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が運行。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、各レストランでは、食材にこだわった美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりにぜひご利用ください。

公式サイト：<https://www.nikkokix.com/>

報道機関からのお問合せ先：ホテル日航関西空港 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1番地  
TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154