



米国食肉輸出連合会

2010年2月15日

<報道関係各位>

米国食肉輸出連合会 (USMEF)

各レストラン自慢の多彩なメニューで楽しむアメリカン・ビーフ ホテル日航大阪『アメリカン・ビーフ フェア』

2010年3月1日(月)～5月5日(水)、全レストラン開催

昨年より首都圏を中心に大手のホテルレストランで次々とフェアが実施されるなど、アメリカン・ビーフの人気の高まっています。

こうしたなか、大阪のホテル日航大阪で、3月1日(月)から5月5日(水)までの2ヶ月間、アメリカン・ビーフを中心としたアメリカ産の食材を多彩なメニューで提供する『アメリカン・ビーフフェア』が開催されます(協賛:米国食肉輸出連合会(USMEF) <http://www.americanmeat.jp/>)。

今回のフェアでは、同ホテル各レストランで考案された自慢のメニューを提供します。アメリカンステーキやローストビーフのランチ&ディナーバイキング、すき焼きスタイルのランチ、中華食材とのコラボレーションによるディナー、そしてボリュームたっぷりのビーフパテを目の前で焼くハンバーガーの限定ランチなど、幅広い層の方々にアメリカン・ビーフの魅力をご堪能いただける内容です。

<ホテル日航大阪『アメリカン・ビーフ フェア』開催概要>

実施店舗: ホテル日航大阪
大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
Tel 06-6244-1111

フェア期間: 2010年3月1日(月)～5月5日(水)

*詳細情報は ホテル日航大阪ホームページ <http://www.hno.co.jp>



この件に関するメディアの方からのお問合せ

米国食肉輸出連合会 東京事務所 水上・土方

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-6-19 KY 溜池ビル 5階 TEL:03-3584-3911 FAX:3587-0078

<http://www.americanmeat.jp/>

*主なメニュー

■3階鉄板焼 銀杏「鉄板焼ハンバーガー」

提供時間：ランチ 11:30~14:30 *ランチ限定

料 金：お一人様¥3,234

ポイント：アメリカンフードの代名詞ハンバーガーを、シェフのこだわり、自家製バンズとボリュームたっぷりビーフパテ、野菜をお好みに挟んでいただく、鉄板焼スタイルでご用意いたしました。

★ディナー帯はアメリカンビーフフィレ肉 150gの「アメリカンコース」お一人様¥10,000 をご用意いたします。

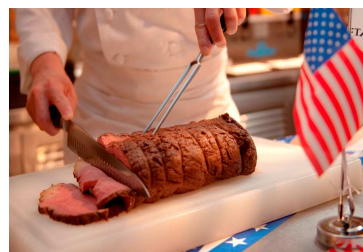


■2階 カフェレストラン セリーナ 「アメリカンビーフ&春の味覚バイキング」

提供時間：ランチバイキング 11:30~14:30 (ラストオーダー)
ディナーバイキング 17:30~21:30 (ラストオーダー)
(土・日・祝日は 17:00~)

料 金：ランチバイキング 大人¥3,050
シニア¥2,450
お子様 (3~10歳) ¥1,525
ディナーバイキング大人¥4,200
シニア¥3,400
お子様 (3~10歳) ¥2,100

内 容：ジューシーで柔らかい赤身を日替りにてローストビーフやステーキでたっぷりをご用意。シェフクッキングコーナーで焼きたてを提供します。ワゴンサービスでは出来たて料理をテーブルで取り分けサービスいたします。アメリカンな装飾にも乞うご期待！



■3階日本料理 弁慶「すき焼き膳」

提供時間：ランチ 11:30~14:30 *ランチ限定

料 金：お一人様¥4,042

ポイント：ほどよく脂ののった、食べ応えのあるビーフを、SUKIYAKI スタイルで提供いたします。お一人様からお楽しみいただけます。



■3階フランス料理 レ・セレブリテ「アメリカンビーフランチ」

提供時間：ランチ 11:30~14:30 *ランチ限定

料 金：お一人様¥3,000

ポイント：柔らかくヘルシーなステーキコースを、リーズナブルなランチコースでご用意いたします。

★ディナー帯は、ジューシーなステーキに、オマール海老、活け鮑のボワレが華を添えるフルコース「アメリカンビーフディナー」お一人様¥10,000 をご用意いたします。

ご予約・お問合せ：3階/フランス料理 レ・セレブリテ
TEL.06 (6244) 2472

