

2013-043

2014 年 3 月 27 日

【ホテル日航大阪】

オークラ プレステージバンコクから副総料理長が来日

カフェレストラン セリーナで第 2 回「タイフードフェア」開催



写真左 バラエティ豊かに並ぶタイフード



写真右 オークラ プレステージバンコク 副総料理長 Jachnarong Taksapagorn

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中心区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のカフェレストラン「セリーナ」では、2014 年 4 月 4 日(金)～4 月 25 日(金)の期間、本格タイフードをbuffet形式で提供する「タイフードフェア」を開催いたします。昨年に引き続き第 2 回目となる今回のフェアでは、「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」とパートナーブランド関係にある「オークラ ホテルズ & リゾーツ」のチェーンホテル「オークラ プレステージバンコク」からホテルの副総料理長 Mr.Jachnarong Taksapagorn を招いて、さらにパワーアップした本格タイフードの数々をご披露いたします。

東南アジアの中心に位置するタイは、豊かな自然環境を背景に独自の歴史と文化を育んできています。世界三大スープの一つに数えられるトム・ヤム・クン、具材やスパイスの種類も豊富なカレー、あっさりした味から濃厚味まで楽しめる麺類などの料理の数々、歴史のなかで培われてきたタイ人ならではの深く刻まれた信仰や考えや礼儀、生活空間に存在する色鮮やかな色使い、心身ともにリラックスすることができるマッサージなど、“癒し”の地として昨今人気が高まっています。

今回の「タイフードフェア」は「オークラ プレステージバンコク」の副総料理長を招聘し、ホテル日航大阪の牧原シェフとのコラボで本格タイフードをbuffetスタイルでお愉しみいただこうと企画しました。JAL ホテルズとパートナーブランドであるオークラ ホテルズ & リゾーツとの昨年に続くタイアップ企画です。

「セリーナ」シェフ牧原秀樹(まきはらひでき)は、『昨年よりさらに自信をもってご用意する本格タイ料理の数々をこの機会にご賞味いただきたい』と語っています。

協力:タイ国政府観光庁 大阪事務所、タイ国際航空、オークラ プレステージバンコク

■「タイフードフェア」概要

開催期間：2014 年 4 月 4 日(金)～4 月 25 日(金)

開催場所：ホテル日航大阪 2 階 カフェレストラン「セリーナ」

価格と提供時間： 表示価格は、税金込み、サービス料 10%別途

●ランチbuffet 11:30～15:00(ラストオーダー 14:30)

	平日	土・日・祝日
大人	¥ 2,950	¥ 3,250
シニア(65 才以上)	¥ 2,600	¥ 2,900
子供(小学生)	¥ 1,550	¥ 1,700
幼児(3 才以上)	¥ 650	¥ 650

●ディナーbuffet 17:30～21:30(ラストオーダー 21:00) ※土・日・祝日は 17:00～

	平日	土・日・祝日
大人	¥ 4,000	¥ 4,300
シニア(65 才以上)	¥ 3,650	¥ 3,950
子供(小学生)	¥ 2,100	¥ 2,250
幼児(3 才以上)	¥ 850	¥ 850

※buffetには各種ソフトドリンクが含まれています。

内容：〔メニュー例〕

- ・グリーンパイヤサラダ
- ・春雨サラダ
- ・海老のバジル炒め
- ・豚肉のイエローカレー
- ・春雨スープ
- ・タイ風焼きそば
- ・鶏肉のレモングラス炒め
- ・ソフトシェルクラブのカレー炒め
- ・トム・ヤム・クン
- ・イカの唐辛子ソース和え

など、バラエティ豊かにメニューがラインアップ。

ご予約・お問い合わせ：カフェレストラン セリーナ

直通 TEL.06(6244) 1036 06:30～10:30、11:30～23:00(L.O.22:30)

【Mr.Jachnarong Taksapagorn について】

オークラ プレステージバンコク 副総理長

1980 年より料理界へタイ国内の数々の著名ホテルなどで副総料理長、総料理長を務め、2011 年 12 月よりオークラ プレステージバンコクで、ホテルのタイ料理総責任を担う副総料理長に着任。現在に至る。



【オークラ プレステージバンコク】

通称”大使館通り”と呼ばれるワイヤレスロードとビジネスの中心であるプルンチット通りの交差点に位置し、またサイアム・パラゴンなどの高級ショッピングエリアにもほど近い、ビジネスと観光の両面に至便な立地です。「和」と「タイ」のアジアンデザインをコンセプトとして最先端の設備、中空に浮かぶ屋外プールやスパ、飲食施設も充実しています。



【カフェレストラン「セリーナ」について】

ホテル 2 階御堂筋側に面した店内で、御堂筋の銀杏並木を望みながら、ティータイムから、お食事にはbuffet、アラカルト料理まで多彩なメニューをお楽しみいただけます。

ランチ、ディナーのbuffet料理は、毎月のテーマに添った料理で提供、お客様の目の前で調理するクッキングコーナー料理も提供しています。

■営業時間

朝食buffet	6:30～10:30 (L.O.10:00)
昼食buffet	11:30～15:00 (L.O.14:30)
スナック	14:30～17:30
夕食buffet(平日)	17:30～21:30 (L.O.21:00)
(土・日・祝日)	17:00～21:30 (L.O.21:00)
ナイト	21:30～23:00 (L.O.22:30)

2F / 座席数 148 席 / ※終日全席禁煙



【ホテル日航大阪について】

1982 年(昭和 57 年)9 月 4 日開業。客室数 635 室。

大阪市営地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口に直結。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®まで、電車で最短約 20 分。

2014 年 4 月 1 日よりユニバーサル・スタジオ・ジャパン®アライアンスホテルに加入。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 ^{おにむら} 鬼村 知恵・金本 和恵
〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 <http://www.hno.co.jp>