

BUFFET STAMP RALLY

3ホテル合同 ビュッフェスタンプラリー

2025.12/1 MON - 2026.2/28 SAT

※宝塚ホテル「アンサンブル」は12月2日(火)～



ホテル阪急インターナショナル

「ナイト&デイ」



ホテル阪神大阪

「ネン」



宝塚ホテル

「アンサンブル」

ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神大阪、宝塚ホテルの
ビュッフェレストランで“シェフ渾身のひと皿”を料理・デザートでひと品ずつご用意しており
3つのホテルを巡っていただくスタンプラリー企画を実施。
対象店舗をご利用いただくとスタンプを1つ押印します。

※スタンプの押印は1ホテル1回とさせていただきます。

※スタンプカードの合算はできません。

※スタンプカードをお忘れの場合、スタンプの押印はいたしかねます。

スタンプラリー 優待

2ホテル目 スタンプ2目押印

一般料金より **20%OFF**

3ホテル目 スタンプ3目押印

一般料金より **30%OFF**

※20%OFF・30%OFF適用除外日:2025年12月24日(水)、25日(木)、2026年1月1日(木・祝)～3日(土)

※会員割引を含む、他の割引・優待との併用はいたしかねます。

スタンプを3つ集めると

次回のフェア(2026年3月～5月)で使える 一般料金より **20%OFFクーポンをプレゼント!**

さらに嬉しいキャンペーン

スタンプを3つ集めて、アンケートにご回答いただいたお客様の中から抽選で豪華景品が当たる!

ペア宿泊券

計8組16名様

対象ホテル | ホテル阪急グランレスパイア大阪・ホテル阪急インターナショナル・ホテル阪神大阪・宝塚ホテル

ペアランチお食事券

計9組18名様

対象店舗 | ホテル阪急インターナショナル スペシャルティレストラン「マルメゾン」
ホテル阪神大阪 日本料理・天ぷら「花座」・宝塚ホテル 鉄板焼「風雅」

※景品内容はお選びいただけません。



阪急阪神第一ホテルグループ

“シェフ渾身のひと皿”のご紹介

各ホテルが趣向を凝らしたメニューを食べ放題でご堪能いただけます。

ホテル阪急インターナショナル 1階

ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号
阪急「大阪梅田駅」茶屋町口から徒歩約3分

TEL:06-6377-3618(直通)

▼公式サイト



豚ロースのポッシュと大根のボルチーニクリームソースベアルネーズ



コンソメで煮込んだ大根に、そのコンソメで柔らかく火入れた豚ロース肉を重ねます。ボルチーニ茸のクリームソースと、卵とバター、香草の風味を利かせたまろやかなベアルネーズソースを合わせ、濃厚な味わいに仕立てました。

※2026年1月1日(木・祝)～3日(土)は提供除外



シェフ

いの ちし まる のり
井上 昌宣



フォンダンショコラ ベリーソース添え



数種類のベリーの果実感あふれる温かいソースとともにお召しあがりいただくひと品。温かいフォンダンショコラとソースにお好みのアイスを添え、“アツひや”のコントラストが生み出す至福のひとつときを。



パティシエ

おく ちし けい こ
奥村 圭子

ホテル阪神大阪 2階

マルシェダイニング「ネン」

〒553-0003 大阪府福島区福島5丁目6番16号
JR大阪環状線・阪神電車「福島駅」下車すぐ/JR東西線「新福島駅」①出口から徒歩約2分
※2025年12月24日(水)、25日(木)のランチタイムは休業します。

TEL:06-6344-8011(直通)

▼公式サイト



牛肉のパルマンティエ風パイ包み焼き トリュフ風味の茸ソース

柔らかく煮込んだ牛肉となめらかなじゃがいものピューレをパイ生地で包み、香ばしく焼きあげたひと皿。トリュフと茸の香り豊かなソースで仕上げました。

※2026年1月1日(木・祝)～3日(土)は提供除外



シェフ

にし かわ じん
西川 仁



苺のヴァンサン仕立て

サクッと焼きあげたメレンゲに、バニラアイスと甘酸っぱい苺のソースを合わせたひと品。旬の“苺”を使用した季節の味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

※2026年1月1日(木・祝)～3日(土)は提供除外



パティシエ

こ じま み か
小嶋 美香

宝塚ホテル 2階

ビュッフェ&カフェレストラン「アンサンブル」

〒665-0845 兵庫県宝塚市栄町1丁目1番33号
阪急宝塚線「宝塚駅」から徒歩約4分/JR宝塚線「宝塚駅」から徒歩約7分
※定休日:月曜日(終日)、火曜日(ディナータイム)
(祝日・特別営業日を除く / 火曜日のランチタイムは特定日を除き営業)

TEL:0797-87-1152(直通)

▼公式サイト



蟹と魚介類のブイヤベース風

旬の食材・蟹を香ばしく焼きあげ、魚介とトマトの旨味が凝縮されたブイヤベース風に仕上げました。

※2025年12月23日(火)～25日(木)、2026年1月1日(木・祝)～3日(土)は提供除外



シェフ

な か み りょう た
名嘉真 涼太



フルーツジュビレ バニラアイス添え



りんご、洋梨、赤い果実などのフルーツをはちみつとオレンジ果汁でソテーし、バニラアイスを添えてパフォーマンスデザートならではのショーフロウ®で提供します。

※フランス語でchaud(熱い)、froid(冷たい)を意味する言葉



パティシエ

まる た りえ き
丸田 起代美

※画像は全てイメージです。※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります。※状況により、予告なく営業内容等を変更する場合があります。