

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年(平成26年)8月21日

定番から特別メニューまで

期間限定で、6種類のオムライスを楽しんでいただける

『オムライスフェア』を開催

期間：2014年9月1日(月)～10月31日(金)

場所：カフェレストラン「フライングトマトカフェ」(2階)



「オムライスとハッシュドビーフ」

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、9月1日（月）～10月31日（金）までカフェレストラン「フライングトマトカフェ」にて6種類のオムライスをご用意する『オムライスフェア』を開催いたします。



『オムライスフェア』では、デミグラスソースでお召し上がりいただける定番のオムライスに加え、このフェアのためだけに考えた「ハンバーグステーキととろけるチーズ デミグラスソースの鉄板焼きオムライス」、「自家製煮豚 蟹と小海老のピラフの和風オムライス アオノリとアサリ入りソース」や「シーフードオムライス キノコとハウレン草入りベシャメルソースととろけるチーズ」など6種類をご用意いたします。

『オムライスフェア』の開催概要は下記の通りです。

『オムライスフェア』の開催概要

【期 間】 2014年9月1日（月）～10月31日（金）

【場 所】 カフェレストラン「フライングトマトカフェ」（2階）

【時 間】 平 日／11：00～14：00 17：00～22：00
土日祝／11：00～22：00

【メニュー】 ◎「オムライスとハッシュドビーフ」 1,950円

帝国ホテルで長年提供してきたメニューで、デミグラスソースと一緒に
お楽しみいただける定番のオムライスです。

◎「半熟卵乗せオムライスとハッシュドビーフ」 1,950円

ボロネーズソースとトマトケチャップで味付けしたバターライスに、半熟に仕上げたオムレツをのせました。玉ねぎ、マッシュルームと薄切りビーフのソテーをあわせたハッシュドビーフとともにお召し上がりいただけます。

◎「ハンバーグステーキととろけるチーズ
デミグラスソースの鉄板焼きオムライス」

2,380円

オムライスに帝国ホテル人気のハンバーグステーキを添え、デミグラスソースとチーズをかけ、焼き上げた一品です。

◎「自家製煮豚 蟹と小海老のピラフの和風オムライス
アオノリとアサリ入りソース」 2,160円

肩ロースの煮豚、蟹、小海老などを煮豚の煮汁とあわせたご飯に、アサリの出汁にアオノリを加えたソースと一緒に楽しみいただけます。

◎「シーフードオムライス キノコとハウレン草入りベシャメルソース」 2,160円

蟹、小海老、ヤリイカのピラフをオマール海老のソースで味付けし、卵で包みました。キノコとハウレン草が入ったベシャメルソースをかけ、チーズを加えて焼き上げました。

◎「小海老 蟹 若鶏入りナシゴレンのオムカレー」

2,160 円

小海老、蟹、若鶏のピラフにカレーパウダーとガラムマサラで香りをつけ、半熟卵で覆いました。カレーソースとともに楽しみいただけるオムカレーです。

※消費税込・サービス料別

ご予約・お問い合わせ先 帝国ホテル 大阪 TEL. (06)6881-1111(代表)