

報道機関各位  
プレスリリース

2018年5月31日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪神大阪

今年は具材のバリエーションを増やします

## 氷の器で急速冷却する「氷・冷麺」

中国料理「香虎」にて6月1日（金）より夏季限定販売

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神大阪（大阪市福島区福島5丁目6番16号 総支配人：宮川 敏）では、中国料理「香虎」にて2018年6月1日（金）より夏季限定「氷・冷麺」を販売いたします。今年は具材のバリエーションを増やし、さらに美味しさと楽しさを追求しました。



味付けは  
**エスプーマ\*** を  
使いムース状に  
なった醤油風味の  
タレで。

※エスプーマ…炭酸ガスを使用しあらゆる食材をムース状にする器具

※画像は全てイメージです

【商品名】氷・冷麺

**特徴1** お客様の目の前で**氷の上に乗せた中華鍋を回転させ、麺を混ぜながら急速冷却！**

**特徴2** 前菜や付け合わせなど豊富なトッピング具材や調味料をご用意。お好きな組み合わせで。今年は最後に炸醬ミンチを合わせて**冷やし担担麺**としても楽しめます。

**内容**

- ・前菜7種盛り合わせ
- ・トッピング～香 菜・雲吞・カシューナッツ・フライオニオン～
- ・タレ～醤油風味のエスプーマ仕立て～
- ・葱 醬・スープ
- ・炸醬ミンチ・芝麻醬・辣油・山椒・煎り胡麻
- ・温泉卵・黒酢
- ・麺～玉子麺～

【期 間】2018年6月1日（金）～8月31日（金）

【料 金】1,800円（消費税・サービス料込み）／プラス310円…ミニ炒飯、プチデザート付

【提供時間】ランチ11:30～14:30 L.O.（土日祝～15:00 L.O.）

【ご予約】TEL：06-6344-9865（直通）

※詳細はHPをご覧ください…<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/>

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神大阪 広報担当／西出 隆文・新田 正人・木下 沙織・石戸 純子

TEL：06-6344-1668 FAX：06-6344-7373 e-mail：[s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com)