

報道機関各位
プレスリリース

2019年2月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ

【5ホテル共同グルメ企画】筍や山菜など春の恵みをお肉とご一緒に

第5回 日本料理「匠の饗宴」

2019年3月1日（金）より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏5ホテルにて

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本^{ふじもと}和秀^{かずひで}）は、2019年3月1日（金）より近畿圏直営5ホテルの日本料理店6店舗にて、共同グルメ企画「日本料理「匠の饗宴」」を開催いたします。

2015年にスタートし、ご好評につき5回目の開催を迎える今回は、「筍や山菜など春の恵みをお肉とご一緒に」をテーマに“匠”が昼食・夕食で腕をふるいます。各店舗でご用意する旬の食材を使用した“月替わりのおすすめのひと皿”もお楽しみください。

さらに、阪急阪神第一ホテルグループで使える「共通ご利用券」がもらえるスタンプラリーも同時開催。



なにわ橋



花座



花せんり

<フェア概要>

- 名称
- 開催期間
- 販売料金
- 販売ホテル・店舗

日本料理「匠の饗宴」～筍や山菜など春の恵みをお肉とご一緒に～

2019年3月1日（金）～5月31日（金）

1名様 3,800円～7,000円（店舗により異なる）



ホテル阪急インターナショナル
「翁鮪」



大阪新阪急ホテル「なにわ橋」
大阪新阪急ホテル（館外）「有馬」



ホテル阪神大阪
「花座」



ホテル阪急エキスポパーク
「花せんり」



宝塚ホテル
「曙」

- スタンプラリー 対象メニューをご利用で1,000円（税サ込）につき1スタンプを押印。
10スタンプ集めるごとにグループホテルで使える1,000円分の「共通ご利用券」をプレゼント。

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^{にしで}隆文^{たかふみ}・新田^{にった}正人^{まさひと}・堀^{ほり}美穂^{みほ}・石戸^{いしど}純子^{じゅんこ}

TEL:06-6344-1668 FAX:06-6344-7373 e-mail:pr@hotelhanshin.com

↓詳細は2ページ以降をご覧ください↓

◆提供店舗・メニュー詳細◆

■ホテル阪急インターナショナル すし割烹「翁鮎」(2階)

【所在地】大阪市北区茶屋町19番19号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.)
※不定休 (詳しくはお問い合わせください)
※夕食の提供はございません

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-2933 (直通)

【メニュー】春の訪れを感じる旬の素材を活かした割烹料理。
洗練された技が光るにぎり寿司やお肉料理は
蒸籠蒸しまたは牛しゃぶをお好みでお楽しみください。

- ・先付：本日の小鉢より
- ・造り：二種盛り合わせ
- ★焼物：鱈の照り焼き 筍木の芽焼き
- ★煮物：飯蛸 鯛の子 若布
- ・逸品：蒸籠蒸し または 牛しゃぶ
- ・寿司：にぎり五貫 赤出汁
- ・水物

【料金】6,000円

【おすすめのひと皿 (4月例/右画像)】

- ★煮物：鯛の子 筍 若布
- ★揚げ物：蛍烏賊 桜海老 春野菜 (こごみなど)



■大阪新阪急ホテル 日本料理・天ぷら「なにわ橋」(地下1階)

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1番35号

【提供時間】昼食・夕食 11:30~20:45 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5261 (直通)

【メニュー】月替わりのおすすめのひと皿は季節を感じる天ぷら。
小鍋の黒毛和牛のしゃぶしゃぶは出汁にさっと
くぐらせ、雲丹とご一緒にお召しあがりください。

- ・前菜：蛤 黄金焼き 木の芽あえ 白魚紅梅煮
- ・椀物：うすい仕立て
伊勢海老 (外国産) 萌黄真丈 菜種
独活 木の芽
- ・造り：鮪 油目 縞鰯 土佐醤油
- ・焼八寸：筍木の芽焼き 鱈 長芋 鯛の子よせ 他
- ★揚げ物：天ぷら
蛍烏賊 海老 筍 春菜
- ・強肴：黒毛和牛雲丹しゃぶしゃぶ小鍋
- ・食事：鯛茶漬 ルイボスティール出汁 香の物
- ・水菓子：抹茶ケーキ わらび餅 苺 蜜芋揚

【料金】7,000円

【おすすめのひと皿 (4月例/右画像)】

- ★揚げ物：天ぷら (筍挟み揚げ 金目鯛翁揚げ 春菜)



■大阪新阪急ホテル直営 日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」(阪急ターミナルビル17階)

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1番4号

【提供時間】昼食・夕食 11:30~20:30 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5336 (直通)

【メニュー】春を彩る筍や山菜に、黒毛和牛を贅沢に味わえる
メインのひと皿やローストビーフなど、華やかな全8品。

- ・前 菜：蛸ほたるいか 烏賊木の芽味噌あえ
帆立貝柱唐墨まぶし 筍糸炒焼き 他
- ・造 り：鯛 鮪 牡丹海老 土佐醤油
- ・煮 物 椀：薄葛仕立て
鱒道明寺上用蒸し 桜麩 筍 柚子 他
- ・強 肴：黒毛和牛の冷製ローストビーフ
- ・油 物：桜海老真丈羽衣揚げ 山菜
- ★台 の 物：黒毛和牛桜蒸し
芹 桜花 桜葉 雲丹胡麻酢 他
- ・食 事：筍ご飯 香の物 赤出汁
- ・水 物：桜風味のブリュレ 桜のシャーベット

【料 金】 6,500円

【おすすめのひとつ皿(4月例/右画像)】

★台の物：黒毛和牛胡麻豆乳鍋



■ホテル阪神大阪 日本料理「花座」(2階)

【所在地】大阪市福島区福島5丁目6番16号

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

夕食 17:00~21:00 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6344-1665 (直通)

【メニュー】メインの和牛肉は、月替わりのお鍋で。

(昼食) 柔らかな食感を楽しむ、合鴨ロース煮もおすすめ。

さらに季節のお椀や焼八寸をお楽しみください。

★先 付：若草豆腐 魚卵 花野菜 美味出汁

★お 椀：はまぐり 蛤 玉子豆腐

若布 花卉百合根 青味 木の芽

・造 り：鰹たたき 鯛 サーモン 烏賊
あしらい 造り醤油

・お 凌 ぎ：合鴨ロース煮 茶蕎麦 山椒ジュレ掛け

★焼 八 寸：鱈木の芽焼き 酢取り物 桜寿し
海老、厚焼き、胡瓜串打ち 蒸鶏 他

★煮 物：和牛肉の胡麻豆乳鍋

レタス 玉葱 豆苗 山椒香味油

・食 事：桜海老搔き揚げご飯

出汁茶漬(薬味) 香の物

・水 物：抹茶羊羹ようかん 果物添え

※夕食はメニュー内容が変わります

【料 金】 昼食 3,800円/夕食 5,800円

【おすすめのひとつ皿(4月例/右画像)】

★煮 物：和牛肉の出汁しゃぶ



■ホテル阪急エキスポパーク 日本料理「花せんり」(本館1階)

【所在地】大阪府吹田市千里万博公園1番5号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.) ※土日祝11:00~
夕食 17:00~20:00 (L.O.)

【定休日】火曜日 (※3/26、4/2、4/30は営業)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6878-3900 (直通)

【メニュー】黒毛和牛ロースを月替わりおすすめのひと皿と
ともに味わう小鍋付き御膳。こだわりの出汁に
くぐらせ、香りや風味をお楽しみください。

- ・先付: 季節の小鉢二種
- ・造り: 造りサラダ仕立て 針打野菜
- ★油物: 春野菜の天麩羅
- ・鍋物: 黒毛和牛ロースと生若布の鍋 野菜一式
(割下 または 昆布出汁 のいずれかをお選びください)
- ・食事: 白飯 香の物
- ・水菓子

【料金】4,800円

【おすすめのひと皿(4月例/右画像)】

- ★焼物: 筍姿焼き 一寸豆蜜煮 花蓮根



■宝塚ホテル 日本料理「曙」(東館L階)

【所在地】兵庫県宝塚市梅野町1番46号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.)
夕食 17:00~20:00 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:0797-85-2616 (直通)

【メニュー】鯛や筍、春菜、桜海老など春の食材溢れる料理。

(昼食) 和牛は3種の味わいでご用意し、少し贅沢に。
出汁の香りと繊細な技が光る会席を心ゆくまで。

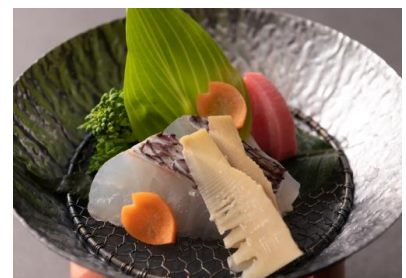
- ・先付: うぐいす豆腐 螢烏賊^{ほたるいか} 土筆 美味出汁
- ・お椀: 清水仕立て
筍真丈 茸 彩菜 青身 香菜
- ・造り: 三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
- ・楽彩: 和牛旬菜重ね焼き
和牛炙り 露味噌 和牛美人粉揚げ
- ★小鍋: 若竹春霞煮
鯛 春若芋紅梅煮
若布春霞煮 青身 彩菜 香菜
- ・食事: 豆ご飯 桜海老佃煮 香の物 赤出汁

※夕食は上記に「伊勢海老(外国産)雲丹味噌焼き」を追加したメニュー内容です

【料金】昼食 5,400円/夕食 7,000円

【おすすめのひと皿(4月例/右画像)】

- ★小鍋: 筍桜蒸し 鯛 春菜 ポン酢



※毎月「おすすめのひと皿(★印)」が替わります(一部店舗はメニュー内容が全て替わります)。
※記載のメニューは全て3月の内容です。※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。
※表記の料金には、いずれも消費税・サービス料10%が含まれます。
※特別メニューにつき、各種割引・優待との併用はいたしかねます。 ※画像は全てイメージです。
※特に記載のない店舗は昼食と夕食で同じメニュー内容となります。

以上