



報道関係各位

2014年4月14日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急インターナショナル

## 「名匠」が追い求める和牛を多彩なアレンジで 和三盆のように上品な甘みと口どけ「米沢牛フェア」開催

4月25日（金）よりホテルレストラン9店舗にて販売

ホテル阪急インターナショナル（大阪市北区茶屋町19-19 総支配人：江山 恭弘）では、「米沢牛フェア」を4月25日（金）～6月30日（月）に開催いたします。

今回ご用意するのは、山形県米沢市にあるリベラルファーム米沢の鈴木寿一さんが育てた米沢牛。阪急阪神ホテルズ近畿圏総料理長である北山良平が現地へ赴き、「繊細で素晴らしい美味しさ」とほれ込んだ牛肉です。このフェアでは、全直営レストラン9店舗で11メニューを販売いたします。

### ■フェア概要

【名称】米沢牛フェア

【開催期間】2014年4月25日（金）～6月30日（月）

#### 【商品紹介】

#### ①米沢牛の3部位を食べ比べられる「ステーキランチコース」

鞍下ロース・シンタマ・モモ、合計180gと食べごたえのあるコースをランチ限定で。

販売店舗：2F 鉄板焼「ちゃやまち」

価格：8,500円

提供時間：11:00～14:30 (L.O.) 土日祝日は15:30 (L.O.)

お問い合わせ：(06) 6377-3634 (お客様専用番号)



#### ②肉の旨みと香り高い胡麻のマリアージュ「米沢牛肉担担麺セット」

国産胡麻100%の練り胡麻を使った風味豊かな担担麺と炒飯または点心を。

販売店舗：2F 中国料理「春蘭門」

価格：3,600円

提供時間：11:00～14:30 (L.O.) / 17:00～21:00 (L.O.)

土日祝日は11:00～21:00 (L.O.)

お問い合わせ：(06) 6377-3632 (お客様専用番号)



#### ③5,000円の高級「米沢牛のステーキカレー」

モモ肉の中でも柔らかく旨みがあると言われるラムイチを使った贅沢カレー。

販売店舗：25F カクテルラウンジ「ソラメンテ」

価格：5,000円

提供時間：11:00～22:00 (L.O.)

お問い合わせ：(06) 6377-3389 (お客様専用番号)



※その他商品は、2頁の参考資料でご案内いたします。

<名匠 鈴木寿一氏とは>

リベラルファーム米沢代表。平成9年に東京食肉市場で行われた全国枝肉共励会で最優秀賞に輝いた牛を育てた“米沢牛の名匠”。

米沢牛らしさを追求し、食肉の成分分析を山形県とともに実施。

上質な和三盆のように上品な甘みと深い味わいを表現すべく、米ぬか・米麴を使った独自のエサで肥育しています。



鈴木さん(前)と総料理長 北山(後)

### この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：馬渕 絵梨・永富 健一

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX(06)6377-5715

e-mail: e-mabuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

<参考資料>

■鉄板焼「ちゃやまち」 TEL (06) 6377-3634

④米沢牛 ハンバーグ 4,500 円

銘柄牛フェアで毎回好評のハンバーグが今回も登場。  
ポタージュ、焼き野菜、サラダ、ご飯・赤出し、氷菓などがセット。  
提供時間 11:00~14:30 (L.O. 土日祝日は15:30L.O.)

⑤特選米沢牛 ペアコース 2名様 70,000 円

米沢牛の冷しゃぶ、米沢牛トロの炙りにぎり、特選米沢牛ロースステーキ  
活伊勢海老または活鮎の鉄板焼など全9品の贅沢コース。  
提供時間 17:00~21:00 (L.O. 土日祝日は15:30から)



■スペシャリティレストラン「マルメゾン」 TEL (06) 6377-3648

⑥米沢牛 ステーキディナー 17,000 円

200gの米沢牛ロースのグリエは、目の前でフランベしてご提供。  
アミューズ、オマール海老とエチューベ野菜のプレッセ  
ワゴンデセールなど全6品のコース。  
提供時間 17:30~21:00 (L.O. 土日祝日は15:30から)



■すし割烹「翁鮨」 TEL (06) 6377-2933

⑦米沢牛 冷しゃぶ 5,000 円

米沢牛のロースとモモを昆布出汁でゆっくりとしゃぶしゃぶに。  
肉の柔らかさ、美しい赤身を生かした一皿です。  
提供時間 11:00~14:30 (L.O.) / 17:00~21:00 (L.O.)  
土日祝日は11:00~21:00 (L.O.)



■カフェレストラン「ナイト&デイ」 TEL (06) 6377-3618

ティーラウンジ「パルテール」 TEL (06) 6377-3631

⑧米沢牛めし 極味膳 3,200 円

米沢牛の旨みをお気軽に楽しむならこちらをどうぞ。  
バラ肉のやわらか煮も添えた、プチ贅沢にぴったりの一杯です。  
小鉢、サラダ、味噌汁、香の物付き。  
提供時間:「ナイト&デイ」11:00~21:00 (L.O.)  
「パルテール」11:00~19:00 (L.O.)



■テイクアウトコーナー TEL (06) 6377-3628

⑨米沢牛 和牛しぐれ煮 150g 1,800 円

米沢牛の甘み、旨みを生かしたしぐれ煮。鉄板焼「ちゃやまち」の  
「しぐれ煮ご飯」で使用しているものと同じレシピです  
提供時間: 11:00~21:00 (L.O.)



<初登場 山形県の日本酒使用 フェアカクテル>

■バー「ケレス」 TEL (06) 6377-3630

⑩桜花 (おうか) 1,500 円

生酒らしい華やかな香りと味わいの「桜花吟醸酒 (本生)」がベース。  
桜りキュール、コアントローなどで香り高く仕上げた一杯。  
提供時間: 17:00~24:00 (L.O.)

■カクテルラウンジ「ソラメンテ」 TEL (06) 6377-3389

⑪Ryokuen (りょくえん) 1,500 円

山田錦を100%使用し、樽の香りを生かして仕上げた「金住吉 特別純米樽酒」  
ベースにヨーグルトリキュールなどで優しい口当たり。  
提供時間: 17:00~23:00 (L.O.)



※価格はすべて税金・サービス料込。  
※記載の電話番号は、お客様専用番号です。

以上