

大阪キタエリア 5 ホテル共同企画

リーガロイヤルホテル 大阪新阪急ホテル ホテルグランヴィア大阪  
 ホテル阪急インターナショナル ホテル阪神

2014年4月23日

報道機関各位

“リーガロイヤルホテル”が初参加 各ホテル2店舗、計10店舗で初展開  
**大阪キタエリア 5 ホテル共同企画「夏の味めぐり」開催**  
 2014年6月1日(日)より内容新たにスタート 5ホテル共通価格 2,500円

大阪キタエリアの5ホテル【リーガロイヤルホテル、大阪新阪急ホテル、ホテルグランヴィア大阪、ホテル阪急インターナショナル(すべて大阪市北区)、ホテル阪神(福島区)】では、共同ランチ特別企画「夏の味めぐり スタミナ×清涼ランチ」を開催いたします。

2005年にスタートし、今回で24回目を迎えるこの共同企画。今回、リーガロイヤルホテルが初参加いたします。茶屋町から中之島までキタエリアのホテルがお手頃価格のランチメニューをご用意することで、ホテルをより身近に感じていただくと同時に、業界を盛り上げて参ります。さらに初の試みとして、各ホテル2店舗、計10店舗で展開し「選ぶ楽しさ」を味わっていただくことを目指します。

併せてスタンプラリーを実施し、ホテル間の回遊性を図ります。5ホテルのスタンプを集めると「5ホテル共通ランチ券(2,500円相当)」を1枚進呈いたします。



初参加  
リーガロイヤルホテル



大阪新阪急ホテル



ホテル  
グランヴィア大阪



ホテル阪急  
インターナショナル



ホテル阪神

【企画概要】

開催期間：2014年6月1日(日)～8月31日(日)

タイトル：夏の味めぐり スタミナ×清涼ランチ

販売価格：2,500円(5ホテル共通価格。税金・サービス料込)

販売概要：今回のテーマは「**スタミナ**」と「**清涼**」の2つ。

各ホテル2店舗で、1テーマずつ展開。2コースの同時販売は、今回初の試みです。

開催店舗

ホテル名	テーマ	店舗
リーガロイヤルホテル	スタミナ	オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1F)
	清涼	イタリアンレストラン ベラ コスタ (アネックス 7F)
大阪新阪急ホテル	スタミナ	中国料理 グランド白楽天 (阪急グランドビル 27F)
	清涼	コーヒーハウス レインボー (ホテル 1F)
ホテル グランヴィア大阪	スタミナ	なにわ食彩 しずく (ホテル 19F)
	清涼	フレンチ&イタリアン フルーヴ (ホテル 19F)
ホテル阪急 インターナショナル	スタミナ	中国料理 春蘭門 (ホテル 2F)
	清涼	カクテルラウンジ ソラメンテ (ホテル 25F)
ホテル阪神	スタミナ	中国料理 <sup>ジャンプク</sup> 香虎 (ホテル 3F)
	清涼	ワイン&レストラン ネン (ホテル 2F)

※各店のメニュー、提供時間等詳細は、次頁参考資料でご案内いたします。

この件のお問合せは 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

TEL (06) 6377-3608 FAX (06) 6377-5715

メールアドレス 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：各ホテルのメニュー詳細◆◇

■リーガロイヤルホテル (2店舗とも平日限定。8月13日～15日除外。前日までの予約制)

スタミナ オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング1F) TEL: 06-6441-1056

ランチビュッフェセット (ビュッフェ+メイン料理)

<ビュッフェ>

ラタトゥーユと生ハム、ローストビーフサンドイッチ

冷製ポークのごま風味、チキンとチーズのリゾット レモン風味

冷製コンソメスープ、スパゲッティ・ボロネーゼ

ビーフピラフ、マッサマンカレー、ポルベッティニー

桃のパンケーキ、フルーツのアスピック など

<メイン> グリルポーク

<フリードリンク> ソフトドリンク、コーヒー、紅茶



清涼 イタリアンレストラン ベラ コスタ (アネックス7F) TEL: 06-6441-0954

・前菜盛り合わせ (例)

真鯛のカルパッチョ/パルマ製 生ハム/フォワグラ コロッケ

・白桃の冷製パスタ“カッペリーニ”アヴルーガ キャヴィア飾り

・フォカッチャ ジャがいもパン



■大阪新阪急ホテル

スタミナ 中国料理「グランド白楽天」(阪急グランドビル 27F) TEL: 06-6315-8383

・食前薬膳酒

・前菜3種盛り合わせ

(鱧のスパイシーガーリックソース/ひじきとおかひじきの湯葉巻き  
イカと苦瓜の白葱ソース)

・トマト入りふかひれスープ

・海老のマヨネーズ掛け 松の実と共に

鶏肉の黒酢仕立て バジル風味

冬瓜の豚ミンチ詰め オイスターソース荷首鳥の香り

蒸し点心2種 盛り合わせ

・緑豆とハトムギ入りのお粥

・フルーツと白きくらげ入り豆乳プリン

ツバメの巣ジュレ掛け&胡麻団子



清涼 コーヒーハウス「レインボー」(ホテル1F) TEL: 06-6372-5101 (代表)

・5種のオードブル

(茄子のゼリー寄せ 玉葱のヴィシソワーズ/稚鮎のエスカベッシュ

イチジクの合鴨ロール/とうもろこしのムース アイスクリーム仕立て

チェリートマトのマリネ)

・冷たいかぼちゃのポタージュスープ

・鱸と海老のソテー バルサミコソース 蓼の香りと共に

・牛ロース肉のグリエ オレンジ風味の赤ワインソース

鶏ミンチのベニエ 枝豆のディップを添えて

・パン または ご飯、コーヒー または 紅茶

・ハーブのグラニテ マンゴーソース/ココナッツスープ

フランボワーズのマカロンアイス



## ■ホテルグランヴィア大阪

**スタミナ** なにわ食彩「しずく」(ホテル19F) TEL: 06-6347-1423

<前菜>

牛肉出汁しゃぶサラダ仕立て 彩り豆と共に  
にんにく香味ドレッシング

<宝石箱(上段)>

揚物(鱧天婦羅/玉葱/大葉/紅塩)  
ねばねば料理四種(おくら胡麻和え/もろへいや浸し  
/焼き茄子の湯葉とろ掛け/芽株のとろろ和え)

<宝石箱(下段)>

煮物(冬瓜そばろ餡掛け)  
寿司三種(海老・いくら・がり/漬け鰹/穴子玉子胡瓜巻き)  
変わり麺(ほうれん草蒟蒻麺 豚の角煮添え 利休酢出汁)



**清涼** フレンチ&イタリアン「フルーヴ」(ホテル19F) TEL: 06-6347-1437

- ・7種の前菜盛合せ
- ・魚介類のセビーチェ メロンのグラニテ パスティスの香り
- ・牛肉のポシェグリエ マスタードとレモン風味  
季節野菜のポタジェール添え
- ・自家製パン / ・食後のお飲み物



## ■ホテル阪急インターナショナル

**スタミナ** 中国料理「春蘭門」(ホテル2F) TEL: 06-6377-3632

- ・有頭海老入りプチサラダ フライドガーリック風味
- ・ふかひれ入りスープ
- ・鰻と苦瓜の甘味噌炒め レタスカップ入り
- ・鶏もも肉とにんにくの煮込み
- ・五目とろろかけ炒飯
- ・杏仁豆腐



**清涼** カクテルラウンジ「ソラメンテ」(ホテル25F) TEL: 06-6377-3389

- ・ノルウェー産サーモンのマリネとエテュヴェ野菜のプレッセ  
カンパリオレンジ風味のヴィネグレット  
鱈の卵とミント風味のソルベ添え
- ・ヤリイカ・小海老の冷製カッペリーニ  
香味野菜とアーモンド添え バジルの香り
- ・スズキ・パヴェのポワレ ライムの香りレムレードソース  
トマト風味 帆立貝柱とターメリックライス<sup>①</sup>のサラダ添え
- ・バターロールとプティパン / ・コーヒー または 紅茶



## ■ホテル阪神

**スタミナ** 中国料理「香虎」<sup>シェンフウ</sup>(ホテル3F) TEL: 06-6344-1661 (代表)

- ・プチサラダと前菜3種盛合せ
- ・ジュンサイ入りふかひれスープ
- ・海老とイカの蘇梅醬炒め<sup>そめいちゃん</sup>
- ・牛バラ肉の醤油煮込み
- ・ガーリックチャーハン
- ・野菜を使った杏仁豆腐



**清涼** ワイン&レストラン「ネン」(ホテル2F) TEL: 06-6344-1661 (代表)

- ・真鯛のセビーチェ クルジェットのカプレーゼ  
シトロンコンフィとプロヴァンス漂う野菜のピュレ  
ポッターガとプティサラダ添え
- ・緑のガスパチョとフロマージュブランのムースリース  
シトロンヴェールのアクセント
- ・サゴシのポワレ バジル風味のプティポワのピュレと  
ソース レチェ・デ・ティグレ
- ・昆布締めした牛ロース肉のロティ 山葵と大葉のコンディマン  
イカ墨とオリーブのクーリとヴァージンオイル
- ・桃とミントのムース / ・パン / ・コーヒー または 紅茶

