



報道機関各位
プレスリリース

2014年5月27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

高級冷麺で夏の日を贅沢に演出 干し椎茸の風味豊かな特製タレで楽しむ

「春蘭門特製冷麺」3,326 円で

ホテル阪急インターナショナルにて6月1日(日)より販売

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、6月1日(日)より夏季限定で「春蘭門特製冷麺」を販売いたします。コシのある麺を、椎茸の風味豊かな春蘭門特製醤油ダレで、5種の海の幸を含む12種類の具材とともにお楽しみいただきます。

■商品概要

- 【名称】 「春蘭門特製冷麺」
- 【販売期間】 2014年6月1日(日)～9月30日(火)
- 【料金】 3,326円 (サービス料・消費税込)
- 【販売店舗】 中国料理「春蘭門」(2階)
- 【提供時間】 平日 11:00～14:30 (L.O.)
17:00～21:00 (L.O.)
土日祝 11:00～15:30 (L.O.)
15:30～21:00 (L.O.)

【特徴】

①特製タレを使用

干し椎茸をベースに醤油、砂糖、ごま油などをブレンドし、5日間寝かせたタレ。甘くやさしい口当たりながら隠し味のシークワサーでさっぱりとした後口を実現。香りの良いねり胡麻とともに麺にかけてご提供いたします。お好みで、辣油やマヨネーズを加えてどうぞ。

②多彩な具材も一緒に

ふかひれ、鮑、海老、帆立貝柱、クラゲといった海の幸をはじめ、12種類の具材も特製タレにつけてお楽しみください。



特製冷麺



春蘭門店内

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3632 (店舗直通) ※お客様専用番号

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