

報道関係各位
プレスリリース2014年7月18日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-022

《夏季限定》鉄板焼でステーキほか、中国三大珍味のひと品も

「ふかひれの鉄板焼」新登場

2014年7月18日(金)より大阪新阪急ホテル直営・有馬にて

本年8月、開業50周年を迎える大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人:葉 英福)では、日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」にて2014年7月18日(金)より新しい鉄板焼コースを販売いたします。

このコースではステーキだけでなく、五感で愉しむ新メニューとして目の前でシェフが焼きあげる「ふかひれの鉄板焼」と、話題の塩レモンを使用した「黒毛和牛入り塩焼きそば」が新登場。鉄板焼ならではのライブ感と珍しいスタイルのお料理を、お手軽な価格でお愉しみいただけます。

【期 間】 2014年7月18日(金)～2014年9月30日(火)

【名 称】 鉄板焼コース「珊瑚(さんご)」

【場 所】 阪急ターミナルビル17階
日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」

【料 金】 3,900円(サービス料、消費税込)

【内 容】 * 「ふかひれとオマール海老の鉄板焼」
* 「牛フィレ肉ステーキ(100g)」
オーストラリア産
* 「黒毛和牛入り塩焼きそば つけ麺仕立て」
または
「ご飯、赤出し、香の物」ほか《全7品》

※写真はイメージです

- ※ お電話にて事前予約要。
- ※ 1日限定30食。
- ※ ランチ・ディナーともにご利用可。

【ご予約、お問い合わせ】06-6372-5336 (「有馬」直通)

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/筒井 愛美・伊豆丸 梨絵

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓ 詳細は事項にございます。 ↓↓

【料理紹介】

★ふかひれとオマール海老の鉄板焼（写真①）

1日がかりの工程をかけ蒸しあげた「ふかひれ」を鉄板焼で。表面を焼くことで食感に変化をもたせています。ソースは生姜を効かせたオイスターソース風味のあんかけを。また、オマール海老の鉄板焼はプチレギューム（※1）入りのビネグレットソースで味わう爽やかな一品。

※1：細かく刻んだ野菜



★黒毛和牛入り塩焼きそば つけ麺仕立て（写真②）

牛肉の旨味が凝縮されたスープで煮込んだ黒毛和牛と話題の塩レモン（※2）を加えて炒めるさっぱりとした塩焼きそば。リブローズを浮かべたスープは、つけ麺風に味わっていただくのがおすすめです。

※2：まるごとのレモンを原塩で約2週間付けこんでいます



【提供店舗紹介】 日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼 「有馬」

阪急・地下鉄梅田駅すぐの阪急ターミナルビル 17階にある

「有馬」は、彩り豊かな会席料理に、海の幸やステーキ、上質なお肉のしゃぶしゃぶまで楽しめる寛ぎの日本料理店。

掘りごたつ式の座敷で多様なご宴会はもちろん、17階の夜景とともに鉄板焼で記念日を祝うなど、シーンにあわせてご利用いただけます。



以 上