



報道機関各位
プレスリリース

2014年8月5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

タン塩焼き、しぐれ煮、炙り、フィレ&ロースステーキ どの食べ方でも魅力的

多彩なアレンジの牛肉を一度に満喫

ホテル阪急インターナショナル鉄板焼「ちゃやまち」11月30日(日)まで

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、2階鉄板焼「ちゃやまち」にて11月30日(日)まで「牛肉三昧 特別コース」を販売いたします。

メインディッシュのステーキはフィレとロースの両方をお楽しみいただける贅沢な内容。前菜からスープ、締めのご飯ライスまで牛肉を取り入れた、グルメなお客様にもご満足いただける牛肉づくしのコースです。

■販売概要

- 【名称】 「牛肉三昧 特別コース」
- 【期間】 11月30日(日)まで
- 【料金】 10,000円(サービス料・消費税込)
- 【販売店舗】 鉄板焼「ちゃやまち」(2階)
- 【提供時間】 平日 11:00~14:30 (L.O.)
17:00~21:00 (L.O.)
土日祝 11:00~21:00 (L.O.)
- 【ご予約・お問い合わせ】
06-6377-3634 (店舗直通) ※お客様専用番号

■商品詳細

- ・牛タン塩焼きにすだちをかけて
- ・和牛しぐれ煮入り冷製コンソメ
※10月・11月は温製でご用意いたします
- ・和牛の炙り ポン酢ジュレ添え
- ・黒毛和牛 フィレステーキ・ロースステーキ (各60g)
- ・焼き野菜
- ・サラダ
- ・ガーリックライス 和牛小肉入り、香の物、赤出し
- ・シャベット
- ・コーヒー または 紅茶

■鉄板焼「ちゃやまち」とは？

シェフ選りすぐりの食材をお客様の目の前で丁寧に焼き上げそれぞれをベストな状態で楽しめると人気のレストラン。大きな窓に囲まれた開放的な空間は、記念日やご接待にも。



コースイメージ



鉄板焼「ちゃやまち」店内

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：馬淵 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