

報道機関各位

2014年8月20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 大阪新阪急ホテル ホテル阪神

錦秋の味覚「きのこ」をテーマに多彩なジャンルでおもてなし 「秋のサクスレストランフェア」

2014年9月1日(月)より、阪急阪神第一ホテルグループ 3 ホテルにて開催

ホテル阪急インターナショナル、大阪新阪急ホテル（大阪市北区）、ホテル阪神（大阪市福島区）では2014年9月1日（月）より、梅田周辺3ホテル「秋のサクスレストランフェア」を開催いたします。

本企画は、錦秋の味覚「きのこ」をテーマに中国料理・フレンチ・鉄板焼と多彩なジャンルのメニューを3ホテル6店舗でお楽しみいただく内容です。各ホテルシェフの個性が光るお料理で、一足早い秋の訪れを感じていただきます。

【企画概要】

- 名称：梅田周辺3ホテル「秋のサクスレストランフェア」
- 期間：2014年9月1日（月）～11月30日（日）
- 共通価格：4,500円 ※消費税・サービス料込 ※ランチ・ディナーともにご利用可
- 開催店舗：

ホテル名	店舗
ホテル阪急 インターナショナル	[鉄板焼] ちゃやまち (ホテル2F)
	[中国料理] 春蘭門 (ホテル2F)
大阪新阪急ホテル	[フレンチ&チャイニーズレストラン] モンスレー (ホテルB1F)
	[中国料理] グランド白楽天 (阪急グランドビル 27F)
ホテル阪神	[ワイン&レストラン] ネン (ホテル2F)
	[中国料理] 香虎 (ホテル3F)



ホテル阪急インターナショナル
「ちゃやまち」



大阪新阪急ホテル
「グランド白楽天」



ホテル阪神
「ネン」

※写真はいずれもイメージです※食材の産地につきましてはスタッフへお尋ねください

- ◆フェア特設ページを開いたしております。

URL：<http://www.hankyu-hotel.com/umeda>

※「梅3フェア」で検索

※スマートフォンの場合は右記二次元バーコードからご覧ください



この件についてのお問い合わせは

ホテル阪神 広報担当：高見 隼人・鶴田 佳彦

〒553-0003 大阪市福島区福島 5-6-16 TEL:(06)6344-1668 FAX(06)6344-7373

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

◆詳細資料 各ホテルのメニュー・店舗情報◆

■ホテル阪急インターナショナル 2F 鉄板焼「ちゃやまち」

大阪市北区茶屋町 19-19 お客様専用番号：06-6377-3634（直通）

提供時間：11：00～14：30（ラストオーダー）※土日祝は 15：30（ラストオーダー）
17：00～21：00（ラストオーダー）※土日祝は 15：30～

【メニュー】

- ・付き出し
- ・牛タンステーキ 塩ダレ添え
- ★フォワグラスステーキ（50g）と茸の鉄板焼
トリュフ入りソース
または
- ★オマール海老と帆立貝柱の鉄板焼
グラタン仕立て
- ・国産牛フィレステーキ（80g）
- ・焼き野菜3種とニンニクチップ
自家製おろしポン酢と胡麻ダレ
- ・ご飯・香の物・赤出し
- ・シャーベット



【オプション】プラス1,300円で★印のチョイスを両方お選びいただけます

■ホテル阪急インターナショナル 2F 中国料理「春蘭門」

大阪市北区茶屋町 19-19 お客様専用番号：06-6377-3632（直通）

提供時間：11：00～14：30（ラストオーダー）※土日祝は 15：30（ラストオーダー）
17：00～21：00（ラストオーダー）※土日祝は 15：30～

【メニュー】

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・姿ふかひれ入りスープ
- ★松茸と和牛の黒胡椒炒め
または
- ★鮑と烏賊のXO醬炒め
- ・ハタの魚醤油蒸し
- ・小籠包
- ・栗入り鮭炒飯
- ・チャイニーズデザート2種盛り



【オプション】プラス1,300円で★印のチョイスを両方お選びいただけます

■大阪新阪急ホテル ホテルB1F フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」

大阪市北区芝田 1-1-35 お客様専用番号：06-6374-4466（直通）

提供時間：11：30～16：00（ラストオーダー）

16：00～22：00（21：00 ラストオーダー）

【メニュー】

- ・北京ダックのアミューズ
- ・マリネサーモンとサルシフィのベリーヌ・サレ仕立て

トリュフヴィネグレットを添えて

- ・マッシュルームのクリームスープ

- ・太刀魚と大黒本しめじの蒸し物

南京を煮込んだチリソース添え

- ・牛フィレ肉のポワレ

トランペット茸のシャスールソース

- ・松茸香る あっさり中国麺

- ・～ホテルパティシエのデザート～

キャラメルプリンとパッションのショコライチゴ風味のマカロンを添えて

- ・パン

- ・コーヒーまたは中国茶



【オプション】 プラス 980 円でスープを「衣笠茸とふかひれ入りとろみスープ

～フォワグラのポワレと焼きリゾットとともに～」に変更いただけます

■大阪新阪急ホテル 阪急グランドビル 27F 中国料理「グランド白楽天」

大阪市北区角田町 8-47 お客様専用番号：06-6315-8383（直通）

提供時間：11：00～17：00（ラストオーダー）

17：00～22：30（21：30 ラストオーダー）

【メニュー】

- ・前菜 4 種盛り合わせ

- ・衣笠茸入りふかひれスープ

- ・帆立貝柱、サーモンと大黒本しめじの炒め

- ・牛フィレ肉のきのこソース掛け

椎茸の海老すり身詰め添え

- ・渡り蟹、柳松茸と春雨のサーテー醬煮込み

- ・きのこガーリックの炒飯

- ・～ホテルパティシエのデザート～

栗の巻き揚げ

バニラアイス フランボワーズソース

マンゴータルトレット



【オプション】 プラス 980 円でスープを「ふかひれの姿煮込み」に変更いただけます

■ホテル阪神 2F ワイン&レストラン「ネン」

大阪市福島区福島 5-6-16 お客様専用番号：06-6344-1661（代表）

提供時間：11：30～14：30（ラストオーダー）※土日祝は15：00（ラストオーダー）
17：00～22：00（21：00 ラストオーダー）

【メニュー】

- ・秋の味覚 オードブルヴァリエ
鯛とじゃがいものテリーヌ
マリネサーモンとカリフラワーの
コンポジション
焼き茄子のヴェリーヌ
鴨のリエット 無花果のコンフィチュール添え
きびなごのエスカベッシュ
- ・若鶏胸肉のルーレ
モリーユのクーリとピュレ・ド・スービーズ
里芋のコンフィと鶏皮、茗荷、シブレットの
メスクラン
- ・甘鯛の鱗焼き
ロメインレタスとチョリソーのエテュベ添え
温かいトマトのヴィネグレットとバルサミコのアクセント
- ・牛フィレ肉のロティ 秋の味覚のクルート
茸とベーコンのキッシュ添え マデラソース
- ・本日のデザート
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

【オプション】プラス1,000円で「フォワグラ、スッポン、あわび茸のコンソメ レモンバーベナーの香り」を
お召し上がりいただけます



■ホテル阪神 3F 中国料理「香虎 (シャンフ)」

大阪市福島区福島 5-6-16 お客様専用番号：06-6344-1661（代表）

提供時間：11：30～14：30（ラストオーダー）※土日祝は15：00（ラストオーダー）
17：00～22：00（21：00 ラストオーダー）

【メニュー】

- ・クラゲ入り前菜5種盛合せ
- ・フカヒレスープ
- ・伊勢海老とイカとマイタケの塩味炒め
- ・牛肉とシメジの甘味噌炒め 蒸しパン添え
- ・キノコ入り炒飯
- ・杏仁豆腐 モンブランクリーム添え

【オプション】プラス1,000円で「蒸し点心4種盛合せ」
をお召し上がりいただけます



以上