

報道機関各位

2014年8月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ

あなたにご賞味いただきたい“ホテルのこだわり”をひと皿に

 阪急阪神第一ホテルグループ「**渾身のひと皿**〜Specialite〜」
スペシャルティ

2014年9月1日(月)～11月30日(日) メンバーズクラブ30万人突破記念企画 グループ14ホテルにて

株式会社阪急阪神ホテルズ(本社:大阪市北区 代表取締役社長:藤本和秀)では、阪急阪神第一ホテルグループメンバーズクラブ会員が30万人を突破したことを記念し、2014年9月1日(月)～11月30日(日)に「渾身のひと皿〜Specialite〜」をグループ14ホテル35レストランで開催いたします。

永年の歴史と伝統を積み重ねてきたホテルの味の原点に立ち戻り、それぞれのホテルがこだわり抜いた味を「渾身のひと皿」として、日頃よりご愛顧いただいているすべてのお客様へご提供いたします。

また、期間中に対象メニューをお召し上がりいただいた方に、抽選で「ホテル共通ご利用券」などが当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。

【フェア名称】「渾身のひと皿〜Specialite〜」

【期 間】2014年9月1日(月)～11月30日(日)

【開催ホテル】阪急阪神第一ホテルグループ

14ホテル35レストラン

・首都圏エリア

第一ホテル東京、第一ホテルアネックス
第一ホテル東京シーフォート、吉祥寺第一ホテル

・近畿圏エリア

京都新阪急ホテル、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、千里阪急ホテル
ホテル阪急エキスポパーク、宝塚ホテル<三木SA(上り線)含む>、六甲山ホテル

・中国・四国エリア

呉阪急ホテル、ザ クラウンパレス新阪急高知

ホテル阪急インターナショナル
スペシャルティレストラン「マルメゾン」「魚介のブイヤベース仕立て」
AOP エクストラヴァージン・オリーブオイルの芳香第一ホテル東京
フレンチ「アンジャンテ」

「ローストビーフ」

フェア詳細 HP → <http://www.hankyu-hotel.com/hitosara/>

「渾身のひと皿」で検索

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社阪急阪神ホテルズ 営業企画部 CRM 推進 / 平島 圭・石田 和彦・垣内 良紀

Tel : (06) 6377-2960 Fax : (06) 6486-3322

Mail: y-kakiuchi@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真データをご用意しております。

↓ ↓ ↓ メニュー(一部)等、フェアの詳細については2～4枚目をご覧ください ↓ ↓ ↓

<ホテル阪急インターナショナル スペシャルティレストラン「マルメゾン」>

■メニュー名「魚介のブイヤベース仕立て AOP エクストラヴァージン・オリーブオイルの芳香」

スープベースをとるアラも、具材の魚介も鮮度を常に意識しています。スープベースは雑味が出ないように、静かに素早くとり魚介はその性質や量に応じてゆっくり加熱します。

旨みが抽出されたスープの至極の味をお楽しみください。

- ・提供時間 ランチ 平日 11:30～14:30 (L.O)
土日祝 11:30～15:30 (L.O)
ディナー 平日 17:30～21:00 (L.O)
土日祝 15:30～21:00 (L.O)

- ・料金 セット 6,534円
「ソレイユ」 10,000円 (ランチ限定)
「マルセイユ」 15,000円 (ディナー限定)



<宝塚ホテル 日本料理「曙」>

■「金胡麻の鯛ご飯」

まずは六甲の天然水で炊き上げた兵庫県産米のご飯を熱々でどうぞ。次に、鯛ご飯を当たり鉢で丹念にすり潰した香り高い金胡麻のたれで、最後に鯛の中骨で取った出汁をかけてお召し上がりください。

- ・提供時間 ランチ 11:30～14:30 (L.O)
ディナー 17:00～20:00 (L.O)

- ・料金 単品 2,376円
「楓会席」 7,128円
※各コースにはプラス 800円に変更可。



<大阪新阪急ホテル 中国料理「グランド白楽天」>

■「牛肉麺（ニューローメン）～牛肉入り海老味噌焼きそば～」

「グランド白楽天」自慢の味「サーター醬」。干し海老、干し葱、カシューナッツをベースに大蒜、豆板醬などの調味料で仕上げた醬です。そのサーター醬を使った濃厚なソースと、たっぷりの牛肉と野菜、軽く焼き色を付けた焼きそばをどうぞ。さらにランチタイムにはご要望の多い白ご飯とスープをつけました。

- ・提供時間 ランチ 11:00～17:00
ディナー 17:00～21:30 (L.O)

- ・料金 単品 1,404円



<ホテル阪神 中国料理「香虎（シャンフウ）」>

■「シェフ堤の麻婆豆腐」

豆腐を24時間以上、こだわりの醬に漬け込み、中までしっかりと味を浸み込ませました。3種類の醬(豆板醬、甜麵醬、豆鼓醬)を使ったコクのある深い味わい。こだわりの醬の配合は豆板醬の辛さと甜麵醬の甘さ、豆鼓醬の香りをオリジナルにブレンドした味付けで、ピリッとした中国山椒の香り、麻婆豆腐ならではの醍醐味をお楽しみいただけます。

- ・提供時間 ランチ 平日 11:30～14:30 (L.O)
土日祝 11:30～15:00 (L.O)
ディナー 17:00～21:00 (L.O)

- ・料金 セット 1,500円 (ランチ限定・1名様用)
単品 2,000円 (2～3名様用)



※写真は単品のイメージです。

<第一ホテル東京 フレンチ「アンシャンテ」>

■「ローストビーフ」

第一ホテル開業以来、伝統の味と製法を守り続け、代々のシェフによって受け継がれてきた名物料理。

国産牛のもつ旨味を存分にお楽しみいただけます。

- ・提供時間 ランチ 11:30~15:00
ディナー 17:00~22:00
- ・料金 単品 4,860円
「ローストビーフランチ」 5,400円
「エスポワール」 10,800円



<第一ホテルアネックス トラットリア「ラ・パランツァ」>

■「8種きのこのペロンチーノで和えたリングイーネ 生ハム添え」

ヨーロッパ産のポルチーニ茸やジロール茸と日本の茸等、味や食感の違う8種の茸を楽しめるパスタになっています。

- ・提供時間 ディナー 平日 17:00~22:00
土日祝 17:00~21:00
- ・料金 単品 1,400円



<第一ホテル東京シーフォート レストラン「グランカフェ」>

■「海の幸のトロヴィール」

第一ホテルの定番人気メニュー「トロヴィール（フランス港町の郷土料理・ドリア）」を“海の幸のトロヴィール”として伝統的なレシピを復刻。オニオンの甘みを感じるバターライスに、風味豊かな“海老バター”で、ほんのりピンクに色づく口当たり滑らかなソースをかけ、チーズをふり、香ばしく焼き上げます。

- ・提供時間 ランチ 11:30~14:30 (L.O)
- ・料金 セット 1,500円



<第一ホテル東京 ラウンジ「ラウンジ21」・吉祥寺第一ホテル ラウンジ「アトリウムラウンジ」>

■「ペスカトーレ」

一般的なペスカトーレとは魚介類のトマトパスタを指しますが第一ホテルではこのクリームソースのペスカトーレが受け継がれて来ました。

魚介類を使用するのは同じですが、たっぷりの生クリームとチーズで味を整え、生たまごを落として焼き上げ、グラタン風に仕上げた第一ホテル独特のスタイルです。

【第一ホテル東京 「ラウンジ21」】

- ・提供時間 11:30~14:30
- ・料金 単品 1,300円

【吉祥寺第一ホテル 「アトリウムラウンジ」】

- ・提供時間 11:00~21:00
- ・料金 セット 1,600円



※写真はすべてイメージです。

<詳細資料3> メニュー・店舗情報一覧表

ホテル名	レストラン	メニュー名	料金	お問い合わせ	
首都圏 エリア	第一ホテル東京 (東京都港区)	フレンチ「アンシャンテ」	ローストビーフ 単品 4,860円 「ローストビーフランチ」 5,400円 「エスポワール」 10,800円	03-3501-4411 (代表)	
		ラウンジ「ラウンジ21」	ベスカトーレ	03-3501-4411 (代表)	
	第一ホテルアネックス (東京都千代田区)	トラットリア「ラ・パランツァ」	8種きのこのペペロンチーノで和えたリングイーネ 生ハム添え	03-3503-5611 (代表)	
	第一ホテル東京シーフォート (東京都品川区)	レストラン「グランカフェ」	海の幸のトロヴィール	03-5460-4428 (直通)	
	吉祥寺第一ホテル (東京都武蔵野市)	ラウンジ「アトリウムラウンジ」	ベスカトーレ	0422-21-9814 (直通)	
近畿圏 エリア	京都新阪急ホテル (京都市下京区)	中国料理「白楽天」	国産牛フィレ肉の餡かけ焼きそば	075-284-1114 (直通)	
		レストラン「ブルーヴァール」	国産牛フィレ肉グリルカレーライス	075-284-1112 (直通)	
	ホテル阪急 インターナショナル (大阪市北区)	スペシャリティレストラン 「マルメゾン」	魚介のピヤベース仕立て AOPエクストラヴァージン・オリーブオイルの芳香	セット 6,534円 「ソレイユ」 10,000円 (ランチ限定) 「マルセイユ」 15,000円 (ディナー限定)	06-6377-3648 (直通)
		中国料理「春蘭門」	上海風焼きそば	セット 1,700円 「白木蓮」 6,000円	06-6377-3632 (直通)
		すし割烹「翁鮓」	煮穴子のにぎり	単品 1,188円 「葛蒲」 5,346円 (ランチ限定) 「かりん」 7,128円 (ディナー限定)	06-6377-2933 (直通)
	大阪新阪急ホテル (大阪市北区)	フレンチ&チャイニーズ レストラン「モンスレー」	フレンチ：国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロシアニ風 中国料理：姿ふかひれと山海珍味の佛跳牆	フレンチ：「ロッシーニランチ」 3,800円 中国料理：単品 2,500円 「コース」 8,800円 ※「コース」は両方のメニューを含みます	06-6374-4466 (直通)
		コーヒーハウス「レインボー」	ハッシュドビーフ&牛タン	単品 1,650円	06-6372-5101 (代表)
		日本料理・しゃぶしゃぶ・ 鉄板焼「有馬」	三種味噌の関西風牛なべ	セット 2,970円 (2名様より) 「コース」 5,821円～	06-6372-5336 (直通)
		中国料理「グランド白楽天」	牛肉麺～牛肉入り海老味噌焼きそば～	単品 1,404円	06-6315-8383 (直通)
	ホテル阪神 (大阪市福島区)	日本料理「花座」	魚沼産コシヒカリの釜炊きごはんと黒毛和牛の 味噌漬	単品 1,200円 ※「花座会席」にはプラス500円で追加可	06-6344-1661 (代表)
		ワイン&レストラン「ネン」	活けオマール海老のピヤベース	単品 3,500円 セット 3,800円	06-6344-1661 (代表)
		中国料理「香虎(シャンフウ)」	シェフ堤の麻婆豆腐	セット 1,500円 (ランチ限定・1名様用) 単品 2,000円 (2～3名様用)	06-6344-1661 (代表)
	千里阪急ホテル (大阪府豊中市)	鉄板焼・フレンチ・和洋会席 「ボナージュ」	黒毛和牛のビーフシチュー	単品 3,200円 「カベルネ」 4,600円 (ランチ限定)	06-6871-8447 (直通)
		中国料理「三楽」	豚フィレ肉の黒酢豚豚 蒸しパン添え	単品 1,600円	06-6871-8443 (直通)
	ホテル阪急 エキスポパーク (大阪府吹田市)	レストラン「アンソレイユ」	和牛・フォアグラ・トリュフのハンバーグ パイ包み焼き	単品 2,000円	06-6878-3900 (直通)
		日本料理「花せりり」	もみじだいげつかん きんしゅうあんかけ 紅葉鯛月冠 錦秋鮎掛	単品 1,200円 「京美人」 5,200円	06-6878-3900 (直通)
	宝塚ホテル (兵庫県宝塚市)	仏蘭西料理「ブルミエ」	ブルターニュ産 仔牛のプリンス・オルロフ風 ジャガイモのアリゴを添えて	単品 4,752円 「プリンス・オルロフ」 5,940円	0797-85-2612 (直通)
		日本料理「曙」	金胡麻の鯛ご飯	単品 2,376円 「楓会席」 7,128円 ※各コースにはプラス800円で変更可	0797-85-2616 (直通)
		カフェレストラン「ソラレス」	丹波地どりフォアグラのグラタン	単品 1,600円	0797-85-2613 (直通)
	六甲山ホテル (兵庫県神戸市)	スカイレ스토랑「レットワール」	オマール海老のサバイヨングラタン	単品 3,000円 「フレイズール」 6,000円 「レットワールコース」 13,000円	078-891-0301 (代表)
		日本料理「瀬戸」	あまだいじょうふむ 甘鯛薯蕷蒸し	単品 1,500円 「六甲会席」 5,500円	078-891-0301 (代表)
		カフェレストラン「サウスロード」	神戸牛カレー	単品 2,100円	078-891-0301 (代表)
	山陽自動車道 三木サービスエリア(上り線) (兵庫県三木市)	宝塚ホテル レストラン	ビーフシチューカレー 国産牛バラ肉赤ワイン煮込み フォン・ド・ヴォーカレー	単品 1,440円	0794-86-0333 (代表)
中国 四国 エリア	呉阪急ホテル (広島県呉市)	日本料理「音戸」	安芸の広島牛「極」	0823-20-1111 (代表)	
		コーヒーハウス「イルマーレ」	東郷さんのビーフシチュー	0823-20-1111 (代表)	
		フレンチレストラン 「ベッセ・ポワール」	フランス産若鶏(コクレ)のディクパージュ ジャガイモのブーランジェール風を添えて	「コース：シェフ」 6,000円	0823-20-1111 (代表)
	ザ クラウンパレス 新阪急高知 (高知県高知市)	レストラン「ベニール」	高知産シーフードと四万十ポークのパビヨット	単品 2,500円	088-873-1111 (代表)
		中国料理「マンダリンコート」	ピリ辛海鮮丼	単品 2,000円	088-873-1111 (代表)
		カフェレストラン 「ブラシャンティ」	ジローとリサのオムライス トリュフと茸の香り	単品 2,000円	088-873-1111 (代表)
		日本料理「七福」	海の幸の蒸し寿司	単品 3,000円 「こだわり海鮮コース」 3,600円	088-873-1111 (代表)

※料金はすべてサービス料・消費税を含みます。

以上