報道機関各位
プレスリリース

2014年9月29日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-036

# ホテルシェフ監修　和洋中三段祝い重

# 2015年「おせち料理」販売について

## 2014年10月1日（水）より大阪新阪急ホテルにて予約受付開始

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田 1-1-35 総支配人　葉（よう） 英福（えいふく））では、2015年「おせち料理」の予約受付を10月1日（水）より開始いたします。詳細につきましては下記内容をご参照ください。

【 商 品 名 】　大阪新阪急ホテル監修 おせち料理

【 内容・料金 】　和洋中の料理を一段ずつ詰め込んだ三段重

「 橘（たちばな） 」　33,000円　（4名様用）
210mm×210mm×50mm

少人数で味わう贅沢　和洋中三段重

「桃華（とうか）」　24,000円　（3名様用）
172mm×172mm×51mm

【 予約方法 】　・お電話 / FAX（銀行振込）
・ホームページ オンライン予約（カード決済）

【 予約期間 】　2014年10月1日（水）～12月24日（水）まで

【 お届け日 】　2014年12月31日（水）

【 ご予約・お問い合わせ先 】　06-6372-6800（おせち担当）

※ クール便でご家庭までお届けいたします。（送料無料）
※ ホテルメンバーズクラブ会員様は表示価格より10%割引いたします。
さらに、オンライン予約限定で11月30日（日）までの早期予約割引あり。
※ 料金はいずれも消費税を含みます。
※ 写真はイメージです。

和洋中三段重　『 橘 』

和洋中三段重　『 桃華 』

詳しくはこちら　http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/event/582tvvfeYF/index.html

この件のお問い合わせは
大阪新阪急ホテル 広報担当／　波々伯部（ほほかべ） 記幸（のりゆき） ・ 二俣（ふたまた） 敬一郎（けいいちろう）
TEL ０６－６３７３－９２６２　FAX ０６－６３７２－２６０１
メールアドレス　n-hohokabe@hankyu-hanshin-hotels.com

記載の写真データをご用意しております