



2014年10月6日

報道機関各位
プレスリリース株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

秋の味覚満載 期間限定コースをご用意

松茸と黒毛和牛を鉄板焼で満喫

ホテル阪急インターナショナル 11月30日(日)まで販売

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」で「松茸と黒毛和牛コース」を販売しております。

和のテイストが薫る秋茄子の前菜をはじめ、松茸の土瓶蒸しや鉄板焼を黒毛和牛ステーキとともにお楽しみいただく期間限定コースです。最後のお食事は、銀杏、栗や松茸の出汁とともに鉄板で炒める「松茸炒めご飯」をご用意いたします。

シェフの繰り広げるパフォーマンスとともに、この時期ならではの美味をご満喫ください。

■販売概要

- 【名称】 「松茸と黒毛和牛のコース」
【期間】 2014年11月30日(日)まで
【料金】 13,000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

■コース詳細

- ・秋茄子の煮びたしに和牛薄切り肉を添えて
- ・松茸入り土瓶蒸し
- ・鉄板 焼き松茸
- ・黒毛和牛 フィレスステーキ または ロースステーキ
- ・焼き野菜 4種
- ・サラダ トリュフ入りドレッシング
- ・松茸炒めご飯、赤出し
- ・フルーツ
- ・コーヒー または 紅茶

■美味しさのポイント

<焼き松茸>

鉄板の上で、松茸の水分だけで蒸し焼きにすることで松茸の香りを閉じ込めます。

<松茸入り土瓶蒸し>

松茸、鱧、海老を薄味の出汁で土瓶蒸しに。

<松茸炒めご飯>

松茸、銀杏、栗とご飯を松茸の出汁などとともに鉄板で炒めます。素材の香りを生かせるよう、薄味に。



コースイメージ



店内

* 写真はすべてイメージ。* 食材の産地はスタッフにお尋ねください。

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：馬渕 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