News Release

大阪新阪急ホテル　阪急阪神第一ホテルグループ

2014年11月26日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-045

報道関係各位
プレスリリース

女性に人気の“純豆腐（スンドゥブ）”と食べ放題がタッグを組んだ「東京純豆腐（スンドゥブ）」×「オリンピア」コラボメニュー

2014年12月4日(木)より大阪新阪急ホテルにて

本年8月8日、開業50周年を迎えた大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35　総支配人：葉 英福(ようえいふく))ではグルメバイキング「オリンピア」にて2014年12月4日（木）より「東京純豆腐（スンドゥブ）」とのコラボレーションメニューの提供を開始いたします。

このメニューは、同店で開業 50 周年を記念した“2 大贅沢グルメ”　蟹と黒毛和牛が食べ放題のグルメフェアで提供するメニューの１つとしてご用意いたします。

当店の中国料理長、太田による黒い麻婆豆腐の深いコクと、「東京純豆腐(スンドゥブ)」のスープの旨みが絶妙な逸品。

【期　　間】　2014年12月4日(木)
～2015年3月9日(月)

【名　　称】　「麻婆スンドゥブ」

【内　　容】　味噌風味のスンドゥブスープの中に中国のたまり醤油と黒色の豆板醤(トウバンジャン)で作った黒い麻婆豆腐を入れました。土鍋で提供いたします。

【場　　所】　大阪新阪急ホテル地下１階
グルメバイキング「オリンピア」

【フェア名称】　「蟹＆黒毛和牛フェア」

【時間・料金】

ランチ	全日	11:30～、土日祝 13:30～	3,700円
	平日	13:30～、土日祝 15:30～	3,000円
ディナー	全日	17:30～　19:30～	4,700円

※利用時間は平日 100 分、土日祝 90 分。いずれも消費税込。
※お子様料金(4歳から12歳まで)もございます。

【ご予約・お問い合わせ】TEL：０６－６３７２－５２４０（ オリンピア 直通）

オリンピア　中国料理長　太田

※写真はいずれもイメージです。

■東京純豆腐（トウキョウスンドゥブ）
スンドゥブとは、豆腐をメインにした韓国の家庭料理。独特の風味とヘルシー感が受けてブームとなり、現在ニューヨークにも専門店が増えるほど。「東京純豆腐」は全国33店舗を持ち、国内のパイオニア的存在。女性や特にお洒落なキャリアウーマンに人気のブランドです。

この件のお問い合わせは
大阪新阪急ホテル 広報担当／伊豆丸(いずまる) 梨絵(りえ)・筒井(つつい) 愛美(まなみ)・福田(ふくだ) 美穂(みほ)
TEL（０６）６３７３－９２６２　　FAX（０６）６３７２－２６０１
メールアドレス　r-izumaru@hankyu-hanshin-hotels.com　記載の写真データをご用意しております