

報道機関各位
プレスリリース

2014年12月19日
株式会社阪急阪神ホテルズ

阪急阪神第一ホテルグループ 5ホテル初の日本料理 共同企画 「匠」の饗宴 ～春を感じる六彩食景～

伝統調味料「味噌」を味わうレストランフェア 2015年1月7日（水）より開催

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^{ふじもとかずひで}）は近畿圏の直営5ホテルにて、各店舗の料理長が日本の伝統調味料「味噌」を使い、個性豊かな季節感あふれる料理でおもてなしする「日本料理“匠”の饗宴」を開催いたします。



<フェア概要>

開催期間 2015年1月7日（水）～3月31日（火）

ご提供時間 ランチタイム（店舗・曜日等により異なります。詳しくはHPをご覧ください）
※大阪新阪急ホテル「なにわ橋」「有馬」のみディナーも販売
下記のオプション2点がセットになって 5,800円

参画店舗

- ・ホテル阪急インターナショナル「翁鮎」
- ・大阪新阪急ホテル「なにわ橋」「有馬」
- ・宝塚ホテル「曙」
- ・ホテル阪急エキスポパーク「花せんり」
- ・ホテル阪神「花座」

以上5ホテル6店舗

料金 3,800円 ホテルメンバーズクラブ会員料金 3,400円（消費税・サービス料含）

オプション 1,500円追加で「伊勢海老を使った一品」
500円追加で「春を感じるデザート」

スタンプラリー 期間中、ホテルメンバーズクラブの会員様を対象に、共通お食事券やスタシアポイントがもらえるスタンプラリーも実施いたします。

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 ホテル阪神 広報担当／入江 沙織^{いりえ さおり}・鶴田 佳彦^{つるた よしひこ}
TEL: (06)6344-1668 FAX: (06)6344-7373 E-mail: pr@hotelhanshin.com

※記載の写真データをご用意しております

↓↓メニュー詳細は次ページをご覧ください↓↓

参考資料

- ・ホテル阪急インターナショナル「翁鮭」
TEL06-6377-2933（直通）



〈使用する味噌〉白あら味噌
〈味噌を使った一品〉鯧（まながつお）の味噌幽庵焼き
「白あら味噌」を幽庵出汁で伸ばしたもので鯧を漬け込みます。ほのかな甘さの中に柚子の爽やかな香りも感じられる一皿です。

- ・大阪新阪急ホテル直営「有馬」
TEL06-6372-5336（直通）



〈使用する味噌〉八丁味噌／西京味噌／田舎味噌
〈味噌を使った一品〉国産牛味噌鍋
牛肉の旨味を活かす三種類の味噌と実山椒佃煮、おろし生姜など和のスパイスを合わせました。

- ・ホテル阪急エキスポパーク「花せんり」
TEL06-6878-3900（直通）



〈使用する味噌〉白味噌／玉味噌／金山寺味噌／
荒味噌／加賀味噌／田舎味噌／八丁味噌
〈味噌を使った一品〉西京雅焼
花せんりオリジナル配合の味噌にじっくり漬けた、三種類のお魚をお楽しみください。

- ・大阪新阪急ホテル「なにわ橋」
TEL06-6372-5261（直通）



〈使用する味噌〉白味噌／赤味噌／八丁味噌
〈味噌を使った一品〉三色田楽
筍と木の芽の香り広がる味噌、蓮根と玉子で食感を楽しむ味噌、湯葉で濃厚に仕上げた味噌の三種の違いをお楽しみください。

- ・宝塚ホテル「曙」
TEL0797-85-2616（直通）



〈使用する味噌〉信州白こし味噌
〈味噌を使った一品〉鱈白子と蓮根餅の白味噌鍋
信州の白こし味噌の中に生クリームや茸を加えコクのある風味に仕上げています。

- ・ホテル阪神「花座」
TEL06-6344-1661（代表）



〈使用する味噌〉大阪天満のとりみ味噌
（満点味噌／田舎味噌）
〈味噌を使った一品〉和牛肉の和風シチュー
和牛バラ肉を箸で切れるほど柔らかく煮込み風味豊かなとりみ味噌で合わせました。

※写真はどれもイメージです。

以上