



報道機関各位
プレスリリース

2014年12月24日
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

「栄養薬膳師」の料理長が手がける 身体にやさしい料理 薬膳ランチで身体の中からポカポカに

デザートには燕の巣添え中国風お汁粉をご用意
ホテル阪急インターナショナル中国料理「春蘭門」 2月28日(土)まで

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階中国料理「春蘭門」にて2015年2月28日(土)まで「冬の食養薬膳ランチコース」を販売しております。

これは、中国政府公認の国家資格「栄養薬膳師」を持つ同店料理長 尾崎英雄が季節ごとに考案する“美味しく食べて身体にやさしい”コース料理です。この冬は、「身体を温め、新陳代謝を促進させ、寒さを乗り切る」をテーマに、全7品のランチをご用意しております。

■商品概要

【名称】 「冬の食養薬膳ランチコース」

【メニュー】 (カッコ内の赤字は使用食材と期待される効果です)

- ・前菜4種盛り合わせ
(龍眼肉：疲労回復/葱、生姜：身体を温める)
- ・ふかひれのステーキ 大根添え XO 醤ソースで
(チンゲン菜：血流を促進)
- ・海老と蛸の干し肉炒め
(海老：身体を温める/蛸：肌を潤わせ、気力を高める
百合根：肺を潤わせる)
- ・豚バラ肉の白角煮 黒酢ソース バジルの香り
(豚肉：乾燥状態を潤す・体力や疲労の回復
酢：血流を促進/香草：寒さをはらう)
- ・野菜の炒め 上海蟹味噌あんかけ
(黒木耳：血液に栄養を与える・鉄分や食物繊維が豊富)
- ・水餃子入り竹炭麺の汁そばまたは 蟹肉入り炒飯
- ・食養薬膳お汁粉 海燕の巣添え
(ナツメ：血を増やす/枸杞子・白木耳：滋養強壮)

【販売期間】 2015年2月28日(土)まで

【料金】 5,346円(サービス料・消費税込)

【販売店舗】 中国料理「春蘭門」(2階)

【提供時間】 11:00~14:30L.O。土日祝は15:30L.O

【ご予約・お問い合わせ】 06-6377-3632(店舗直通) ※お客様専用番号

■「栄養薬膳師」とは?

中国政府 国家中医薬管理局 中華中医薬学会 栄養薬膳専科分会から認定される国家資格。中医学理論と医食同源の伝統を持つ中国料理の調理法を学び、食材の持つ食効を最大限に生かすことにより健康増進に寄与することを目的に授与される資格です。

※薬膳料理は、健康増進を図ろうとする料理ですが、一食だけで効果効能が期待できるものではありません。※写真はすべてイメージです。



ランチコース



デザートの薬膳お汁粉

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：馬淵 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