

報道関係各位  
プレスリリース

2015年1月23日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-14-053

苺カレーや苺グラタン?! 苺を使った料理の数々!

## 苺づくしのプレートセット 期間限定発売

2015年2月1日(日)より大阪新阪急ホテルにて

昨年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)では、2015年2月1日(日)よりコーヒーハウス「レインボー」にて、苺づくしのプレートセット「ベリー・ストロベリー」を販売いたします。

スープからサラダ、メイン料理のカレー、グラタン、デザートまで全てに苺を使用。苺をおいしくふんだんに味わっていただけるよう工夫いたしました。苺が大好きな女性にぴったりです。

- 【名称】 苺コレクション「ベリー・ストロベリー」
- 【期間】 2015年2月1日(日)~4月30日(木)
- 【提供時間】 11:00~23:00 (L.O. 22:00)
- 【場所】 ホテル1階 コーヒーハウス「レインボー」
- 【料金】 1,900円 ※消費税込
- 【内容】
- ・苺の冷たいスープ
  - ・プチサラダ 苺のディップソース
  - ・苺と海老のグラタン
  - ・苺のカレー
  - ・苺と牛肉(オーストラリア産)の軽い煮込み
  - ・苺ジャムの揚げラビオリ
  - ・苺のデザート・アソート 3種の装いで
  - ・苺フレーバーティー
- (またはコーヒー・紅茶)



【お問い合わせ】 06-6372-5101 (代表)

写真はイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/ 福田 美穂・筒井 愛美・伊豆丸 梨絵

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス [m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております