

報道関係各位
プレスリリース2015年2月18日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-14-057**カレーon カレーで大人気 ラウンジ「ビーツ」の「焼きドライカレー」
熱々の鉄板で Hot がより Hot にリニューアル****2015年2月1日(日)より 大阪新阪急ホテルにて販売中**

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、パブ・ラウンジ「ビーツ」にて2月1日(日)より1997年より同店の看板メニューとして人気を博してきた「焼きドライカレー」をリニューアルし、販売中です。

- 【名称】 「焼きドライカレー」
【販売開始】 2015年2月1日(日)
【販売時間】 平日 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
土日祝 11:30~17:00 (L.O. 16:30)
【場所】 地下2階 パブ・ラウンジ「ビーツ」
【料金】 お1人様 1,614円
(コーヒー または 紅茶付、消費税込)



焼きドライカレー

【商品内容】

ドライカレーは、具材に新たにハムを加えるなど美味しさもアップ。今回、より美味しくお召し上がりいただくために熱々の鉄板でご提供します。牛スジ肉や鶏ガラの旨みと餡色になるまで炒めた玉葱、りんご、バナナなどの甘味をしっかりと味わうことができる濃厚かつ芳醇なカレーソース。手間ひまを惜しまず約12時間かけて作ったこのカレーソースをかけると、ジュッという音とともに 香ばしい香りが広がります。生まれ変わったホテル伝統の味をご堪能いただけます。

- 店舗紹介 1983年開店。レトロな雰囲気の中、ピアノの弾き語りに耳をかたむけながら名酒とともに大人の時間を過ごすバーラウンジ。ランチタイムは、ホテル伝統の味をお楽しみいただけるカレー専門店として営業中。



ビーツ店内

※写真はすべてイメージです

【紹介URL】

<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/restaurant/26/fair/T4FD97w9sf/index.html>

- 【ご予約・お問い合わせ】 TEL. 06-6372-5101 (ホテル代表)

以上

この件についてお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 田村 泰之・波々伯部 記幸

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-2601

メールアドレス ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております