

報道機関各位
プレスリリース

2015年3月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ

～テーマは新緑ならではの“お茶”～

ホテル阪神「**新緑のグルメ物語**」

レストラン2店舗・バー1店舗にて 2015年4月1日(水)～5月31日(日)に販売

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神(大阪市福島区、総支配人:宮川敏)では、レストラン3店舗にて「**新緑のグルメ物語**」と題した“お茶”を使った特別メニューを2015年4月1日(水)～5月31日(日)の期間に販売いたします。

日本料理では「**抹茶**」や「**ほうじ茶**」、中国料理では高級烏龍茶葉の「**鳳凰単叢**」や緑茶の「**龍井茶**」を使用し、新緑の時期にぴったりな季節感溢れる味わい豊かなお料理をご用意いたしました。

【メニュー内容】

◆2階 日本料理「花座」

先付: うすい豆腐 筍 花卉百合根 花山椒
御椀物: 玉子真薯 桜海老 若芽 木の芽
組物: 造り二種盛り 抹茶カステラ 他
強肴: お茶で鱧と蛸のしゃぶしゃぶ
食事: 炊き込みご飯 香の物 赤出汁

《オプション一品》 焼き鯛の釜炊きご飯 ひつまぶし仕立て(出汁煎茶漬け)

鯛胡麻醤油和え 鯛と山菜の天ぷら 抹茶塩

※炊き込みご飯が焼き鯛の釜炊きご飯になります。

《オプションデザート》 ほうじ茶のオペラ/抹茶アイスのお薄かけ



※日本料理イメージ

◆3階 中国料理「香虎(シャンフウ)」

七種前菜盛合せ
ふかひれスープ 卵白仕立て
イカとエビの炒め 龍井茶の香り
牛ロースのオイスターソース風味 蒸しパンを添えて
蒸し点心二種盛合せ
ウーロン茶粥

《オプション一品》 鯛と豆腐の蒸し物 蟹肉あんかけ

《オプションデザート》 二奏茶菓

～鳳凰単叢とカシスのグラス入りデザート チュイルを添えて～



※中国料理イメージ

【期間】 2015年4月1日(水)～5月31日(日)

【料金】 3,500円 / ホテルカード会員様 3,000円(いずれも消費税、サービス料込み)

【提供時間】 ランチ: 11:00～14:30L.O.(土日祝～15:00L.O.) / ディナー: 17:00～21:00L.O.

※ディナーはランチタイム時のオプションを加えた5,000円での販売となります。

【オプション】 鯛を使った一品+1,000円 / お茶を使ったデザート+500円

【ご予約】 06-6344-1661(代表)

◆7階バー「カバレロ」では抹茶のリキュールを使ったカクテルをご用意!

※各店舗の詳細メニューはHPをご覧ください。→ <http://www.hotelhanshin.com>



抹茶のカクテル～Rikyu～

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 / 新田まさと・川崎彩美

TEL: (06) 6344-1668 FAX: (06) 6344-7373

e-mail: ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真データをご用意しております