

報道機関各位  
プレスリリース2015年3月27日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-14-064

夏に先駆け！日本料理、中国料理、フランス料理で味わう

**お肉と野菜と「スパイス」・グルメフェア**

2015年4月1日（水）より大阪新阪急ホテルレストラン3店舗にて

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<sup>よう えいふく</sup>)では2015年4月1日（水）よりレストランフェアを開催いたします。

この企画は夏に先駆けて、3店舗のシェフが「スパイス」を使い、お肉と野菜をさらに美味しく味わっていただくものです。スパイスが持つ風味や香りとのコラボレーションをお楽しみいただきます。



日本料理



中国料理



フランス料理

## ▶ フェア概要

【名称】お肉と野菜と「スパイス」・グルメフェア

【期間】2015年4月1日（水）～6月30日（火）

【提供店舗】大阪新阪急ホテル直営レストラン3店舗

- ・フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」【ホテル 地下1階】
- ・中国料理「グランド白楽天」【阪急グランドビル 27階】
- ・日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」【阪急ターミナルビル 17階】

【料金】ランチ 2,500円～/ディナー 4,500円～ ※サービス料・消費税込

※オプション：魚料理 1,200円～/デザート 500円

※ディナーは、オプション2点がセットになっています

【特典】スタンプラリー開催

- ・3店舗達成の方全員に、「3店舗共通食事券（1,000円分）」&
- 先着100名様に、GABAN®「グルメミル・ブラックペッパー入」をプレゼント

GABAN®



【お問い合わせ】06-6372-5101（ホテル代表）

※その他詳細は、大阪新阪急ホテル・ホームページ「レストランフェア」よりご覧ください。

URL：<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/contents/ABJBcjmnl/index.html>

※写真はいずれもイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/筒井 愛美・田村 泰之・福田 美穂

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

メールアドレス [m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.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↓↓

◆詳細資料 各店舗のメニュー・店舗情報①◆

■フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」 大阪新阪急ホテル 地下1階

大阪市北区芝田 1-1-35 【お客様専用番号】06-6374-4466 (直通)

【提供時間】11:30~22:00 ランチタイム 11:30~16:00

【メニュー】

- : 中国料理 ○ : フランス料理
- ノルウェーサーモンのマリネとリエット  
エルブドプロヴァンスの香り彩色ソース
- 香辛料で炊きあげた豚バラ肉と野菜のスープ仕立て
- 牛フィレ肉のポワレ (オーストラリア産) アボカド風味の  
カフェ・ド・パリ風  
グリーンペッパーと四川山椒のアクセント
- ふかひれ入り あっさり中国麺
- ・パン ・中国茶 または コーヒー

※オプションメニュー

魚料理 (プラス 1,200 円) : ●鱧とソフトシュリンプのクミン香る香港風スパイシー炒め  
デザート (プラス 500 円) : トロピカルショコラ シナモン風味 マンゴーアイスを添えて



【料 金】ランチ 3,000 円  
ディナー4,700 円 (オプション料理、デザートが含まれます)

■中国料理「グランド白楽天」 阪急グランドビル 27階

大阪市北区角田町 8-47 【お客様専用番号】06-6315-8383 (直通)

【提供時間】11:00~22:30 ランチタイム 11:00~17:00

【メニュー】

- ・怪味 (グアイウェイ) 鶏入り 前菜 3 種盛り合わせ
- ・ふかひれスープ ほうれん草風味
- ・スチーム野菜のサーテーソース
- ・牛ほほ肉と野菜の五香 (ウーシャン) 煮込み  
ウコンパンを添えて
- ・五目炒飯 または 汁そば
- ・コーヒー または 紅茶

※オプションメニュー

魚料理 (プラス 1,500 円) : オマール海老とメバルの四川風スパイシー仕立て  
デザート (プラス 500 円) : 豆乳のアイスとココナッツのムース  
スターアニス (八角) の春巻きチップ添え



【料 金】ランチ 2,500 円  
ディナー4,500 円 (オプション料理、デザートが含まれます)

※怪味 (グアイウェイ) とは…醤油、砂糖、芝麻醬、酢、豆板醬、ニンニク、生姜などを混ぜた四川料理のソース。辛味、甘味、酸味、塩味が混ざった複雑で濃厚な味わい。

※写真はいずれも、ランチコースとオプションデザートイメージです

■日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」 阪急ターミナルビル 17階

大阪市北区芝田1-1-4 お客様専用番号：06-6372-5336（直通）

提供時間：11：30～21：30 ランチタイム 11：30～16：00

【メニュー】

- ・桜豆腐 いくら 煎玉 山葵ジュレ
- ・沢煮椀 牛蒡 椎茸 人参 三つ葉  
（黒胡椒・白胡椒・糸唐辛子）
- ・鯛昆布 大葉 紅立 山葵 土佐醤油 煎酒（梅）
- ・出船南瓜変わり田楽（八丁・西京・田舎味噌、生姜・山椒・ニンニク）  
海老 一寸豆 花卉百合根 鱧梅紫蘇鳴門揚げ 鱒黄味寿司  
海老袱紗焼 蝶丸十レモン煮（くちなし） 桜長芋紅梅漬け  
花山葵浸し 煎玉 海月酢（クローブス）
- ・国産牛蒸ししゃぶ 水菜 玉ねぎ 大根 茸 豆腐  
ルイボスティー蒟蒻 胡麻酢
- ・炊き込みご飯（タイム・胡椒） 赤出し（粉山椒） 香の物

※オプションメニュー

魚料理（プラス1,500円）：伊勢海老 黄金揚げ ルッコラ

（くちなし・サフラン・ルイボスティー）桜塩 柚子塩 山椒塩とともに

デザート（プラス500円）：抹茶のガトー 黒豆アイス 柚子胡椒のマカロンを添えて

【料金】ランチ 3,800円

ディナー5,800円（オプション料理、デザートが含まれます）



※写真はいずれも、ランチコースとオプションデザートイメージです