



報道機関各位
プレスリリース

2015年5月18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

ふかひれ、鮑など高級食材とともに 少し贅沢な夏をお届け

夏季限定「春蘭門 特製冷麺」

6月1日(月)より 中国料理「春蘭門」にて販売

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、6月1日(月)より夏季限定「春蘭門 特製冷麺」を販売いたします。コシのある麺を、春蘭門特製の醤油タレとふかひれや鮑など5種の海の幸を含む12種類の具材とともにお楽しみいただけます。

<商品概要>

【名称】春蘭門 特製冷麺

【販売期間】2015年6月1日(月)~9月30日(水)

【提供時間】平日 11:00~14:30(L.O)

17:00~21:00(L.O)

土日祝 11:00~15:30(L.O)

15:30~21:00(L.O)

【料金】1名様 3,326円(サービス料・消費税込)

【販売店舗】中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

【特徴】

①春蘭門 特製タレを使用

干し椎茸をベースに醤油、砂糖、ごま油などをブレンドし、5日間寝かせたタレ。

甘くやさしい口当たりながら、隠し味のシークラーサーでさっぱりとした後口を実現。

香りのいい練り胡麻とともに麺にかけてご提供致します。

お好みで、^{らーゆ}辣油やマヨネーズをからめてどうぞ。

②多彩な具材も一緒に

ふかひれ、鮑、海老、帆立貝柱、クラゲといった海の幸をはじめ、12種類の具材も特製タレにつけてお楽しみください。

【ご予約・お問い合わせ】06-6377-3632(お客様専用番号)



特製冷麺



春蘭門店内

※写真はすべてイメージです。

【店舗紹介】中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

絶妙な火加減から生まれる華麗な中国料理の神髄を落ち着いた空間でお楽しみいただけます。

幅広い世代に愛される味を囲んで、和やかなひとときをお過ごしいただけます。

料理長 尾崎英雄(中国政府公認国家資格「栄養薬膳師」を持つ)が監修。

※「栄養薬膳師」の資格保持者は日本全国で約70人(2015年5月現在)。

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: 向 真有香・今屋 優子

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL: (06) 6377-3608 FAX (06) 6377-5715

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