



報道機関各位  
プレスリリース

2015年5月20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

「鉄板焼」「寿司スタイルの炙り」など和のテイスト薫るコースをご用意  
**訪日外国人のご要望に応じ、神戸ビーフ取り扱い開始**  
ホテル阪急インターナショナル 鉄板焼「ちゃやまち」5月20日(水)より

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)では訪日外国人のご要望にお応えし、2015年5月20日(水)より2階鉄板焼「ちゃやまち」で「神戸ビーフコース」を販売開始します。

2015年3月に訪日外客数が初めて単月で150万人を突破(※1)しました。また、旅行会社社員・通訳ガイドへのヒアリング調査でも、訪日外国人から「神戸牛を希望する割合が非常に高い」(※2)と言われており当ホテルでも外国人宿泊者から「神戸ビーフを食べたい」というご要望を多数受けております。

「ちゃやまち」では、日本三大和牛のひとつで厳しい基準を満たした“神戸ビーフ”を、鉄板焼のほか炙りにぎり寿司やしゃぶしゃぶといった、和のテイスト薫るアレンジを施したコース料理でお楽しみいただけます。

#### ■販売概要

【名称】

「神戸ビーフコース」

【期間】

2015年5月20日(水)から販売開始

【料金】

1名様26,000円(サービス料・消費税込)

【販売店舗】 鉄板焼「ちゃやまち」(2階)

【提供時間】

平日 11:00~14:30 (L.O.)

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

土日祝 11:00~21:00 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】

06-6377-3634 (店舗直通) ※お客様専用番号

#### ■コース詳細

- ・神戸ビーフ 炙り寿司仕立て
- ・神戸ビーフ 薄切りしゃぶ
- ・神戸ビーフ ロースステーキ (150g)
- ・焼き野菜
- ・サラダ
- ・ご飯、香の物、赤出し
- ・シャーベット または アイスクリーム
- ・コーヒー または 紅茶

\* 外国人客のため、中国語(簡体字)・英語メニューもご用意しております。



写真上：ロースステーキ

同下左：炙り寿司仕立て／同下右：薄切りしゃぶ

※写真はいずれもイメージです

※1…日本政府観光局(JNTO)訪日外客数2015年3月推計値より

※2…農林水産省「海外の牛肉マーケットにおける『都道府県ブランド』の意義及び『和牛統一マーク』使用効果に関する報告調査書」より

#### 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: 馬淵 絵梨・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: e-mabuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております