

報道機関各位
プレスリリース

2015年5月27日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

氷の上で急速冷却し、エスプーマのソースをトッピング

新感覚

驚きの冷たさ！「香虎冷麺」

ホテル阪神3階「香虎(シャンフウ)」にて 2015年6月1日(月)より販売

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^{みやがわさとし})では、ホテル3階中国料理「香虎」にて夏の風物詩「香虎冷麺」^{シャンフウ}を2015年6月1日(月)より販売いたします。

氷の上で中華鍋をお客様の目の前で回転させて麺を急速冷却し、エスプーマ(ムース仕立て)の醤油風味タレをかけた冷麺は、目で見て楽しく、食べておいしい、新感覚の一品です。

シェフの工夫がたくさんつまった冷麺を、是非この機会にお楽しみください。



【メニュー内容】

前菜二種とトッピングサラダ・
香虎冷麺・エスプーマの醤油風味タレ

- ① 氷の上で冷やされた中華鍋をスタッフが回転させながら、スープと2種からのお好みの醬^{じやん}をからめて麺を極限まで冷やします
- ② エスプーマを使って醤油風味タレを盛り付けます
 ※エスプーマ…素材に炭酸を加えることでムースのような泡状にする
調理法・調理器具のこと。
- ③ お好みで以下4種のトッピングをお入れいたします
 ・パクチー ・フライオニオン
 ・ワンタン皮 ・カシューナッツ
- ④ 前菜のサラダをトッピングする等、オリジナルの食べ方をお楽しみください

- 【期 間】 2015年6月1日(月)～8月31日(月)
 【料 金】 1,600円(消費税、サービス料込み)
 【提供時間】 ランチ 11:30～14:30 L.O.(土日祝～15:00 L.O.)
 【オプション】 ミニチャーハンとプチデザート1品…プラス 310円
 【ご 予 約】 06-6344-9865(直通)



※詳しくはHPをご覧ください。→ <http://www.hotelhanshin.com>

※写真はイメージです

※「香虎冷麺」^{シャンフウ}誕生の理由…SNS等インターネットでの情報共有が進む中、「写真・動画を撮りたくなる商品」を作りたいという想いで、パフォーマンス性のある冷麺を考えました。サービススタッフとの会話も楽しみながら、初めて食べる冷たさと、ムース仕立てのソースのふわふわ食感をご堪能ください。

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/西出 隆文^{にしで たかふみ}・川崎 彩美^{かわさき あやみ}

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