

報道機関各位  
プレスリリース



2015年6月29日

## 夏に涼しい十割そば

# 『冷やしだし汁梅とろろそば（かき揚げ付）』新登場！

2015年7月1日（水）より「御鷹茶屋」にて

株式会社阪急阪神レストランズ（本社：大阪市北区／代表取締役社長 大坪 公司）では阪急三番街南館地下2階にある御鷹茶屋にて2015年7月1日（水）より暑い夏にぴったりの新作メニュー「冷やしだし汁梅とろろそば（かき揚げ付）」を販売いたします。



※写真はイメージです

## 冷やしだし汁梅とろろそば（かき揚げ付）880円（税込）

北海道そば粉を使用した「風味」・「のど越し」の良い十割そばに、粘りと旨味のあるとろろ芋・酸味がほどよく効いた梅干し・大葉・きざみのり・葱をのせ、厳選素材からつくるだしで仕上げています。

かき揚げは玉葱・人参・牛蒡を使用。揚げたてを別盛りで提供するため、カリカササクの揚げたての食感をお楽しみいただけます。

暑い夏にさっぱりした風味が味わえる「十割そば」です。

### ■店舗情報

【店 舗 名】御鷹茶屋

【所 在 地】大阪市北区芝田1丁目1番3号 阪急三番街南館地下2階

【営業時間】11:00~22:00 (L.O 21:30)

【席 数】30席（全席禁煙）

【特 徴】そば通にはたまらない「十割そば」と揚げたての天ぷらが楽しめるお店。北海道そば粉100%を使用した「十割そば」が自慢です。



※記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。

### 【お問い合わせ先】

株式会社阪急阪神レストランズ 営業企画部 下井 裕利 仲本 安希  
TEL: 06-6485-2663 FAX: 06-6485-2667 / E-mail: h-shimoi@hr.co.jp  
<http://www.hhr.co.jp/>