

報道機関各位
プレスリリース

2015年8月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ

和歌山県×阪急阪神グループ “和み わかやまキャンペーン”

「わかやまレストランフェア」開催

2015年9月1日（火）より 関西エリア日本料理6店舗にて

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本 和秀）では、和歌山県と阪急阪神グループのタイアップ企画“和み わかやまキャンペーン”の一環として「わかやま レストランフェア」を2015年9月1日（火）より開催いたします。

阪急阪神グループでは、これまでも地域の活性化を目的とした全国自治体との共同企画を展開。今回は、開創1200年を迎えた高野山や熊野古道で知られる世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」を有する和歌山県とタイアップし、現地の絶品食材をホテル料理長がオリジナルレシピで引き立てる期間限定ランチメニューを提供します。



ホテル阪急エキスポパーク
「花せんり」



《わかやまレストランフェア概要》

- 期 間：2015年9月1日（火）～11月30日（月） ランチタイム（※一部ディナータイムにも提供する店舗あり）
- 開催店舗：ホテル阪急インターナショナル すし割烹「翁鮨」
大阪新阪急ホテル 日本料理・串揚げ「なにわ橋」
大阪新阪急ホテル 直営 日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」
ホテル阪急エキスポパーク 日本料理「花せんり」
宝塚ホテル 日本料理「曙」
ホテル阪神 日本料理「花座」 <計6店舗>
- 料 金：ランチ統一料金 **3,800円** メンバーズクラブ会員様 **3,400円**
※オプションデザートは別途500円（いずれも税金・サービス料を含みます）
- そ の 他：メニュー、提供時間は店舗により異なります。
詳しくはホームページをご覧ください。

ホテルズ わかやま

検索 🔍

<http://www.hankyu-hotel.com/wakayama/>

絶品和歌山食材（一例）



熊野牛

きめ細やかでやわらかな肉質で、味は松坂牛などに並び称される知る人ぞ知る和牛のトップブランド。



紀州梅まだい

和歌山県の特産物である梅エキスを飼料に混合させ飼育。身の締まりと良質の脂がのった豊かな味わいの真鯛です。



イノブタ肉（イヴの恵み）

猪肉の風味と豚肉の甘味を良いとこ取りした“恵み”のお肉。コクのある脂肪と、臭みがなく歯ごたえの良い赤みは美味。

※画像はすべてイメージです

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 営業企画部マーケティング／伊豆丸 梨絵・垣内 良紀・山野 敬太・森 麻美子
TEL (06) 6377-5743 FAX (06) 6486-3322 e-mail:k-yamano@hankyu-hanshin-hotels.com

↓↓開催店舗やメニュー詳細は次頁に記載しております↓↓

◇店舗・メニュー紹介①

《すし割烹「翁鮓」》

ホテル阪急インターナショナル 2F (TEL : 06-6377-2933 直通)

[提供時間] 平日 11:00~14:30 (L.O)

土日祝 11:00~15:30 (L.O)

[メニュー]

匠~たくみ~

- 先付：その日の小鉢より
- 2段の手付き弁当
 - ・造り：戻りカツオのタタキ
 - ・揚物：太刀魚しそ揚げ
 - ・にぎり3貫、さんまの小袖寿司、高菜巻き
- 別皿：紀州うめどり（照り焼き梅風味）
- 赤出汁

オプションデザート (+500円)

みかんの水まんじゅうと南高梅のパウンドケーキ
吟醸酒のグラニテとともに



(和歌山食材：紀州うめどり)

《日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」》

大阪新阪急ホテル直営

阪急ターミナルビル 17F (TEL : 06-6372-5336 直通)

[提供時間] 11:30~16:00 (L.O)

[メニュー]

紀ノ国会席

- 先付：梅玉蒸し（紀州うめどり、銀杏、百合根、三つ葉）
- 造り：まぐろ山掛け（土佐醤油〈湯浅醤油を使用〉）
- 組肴：鮎たで味噌焼、太刀魚芝焼
 - 秋刀魚あぶり寿司
 - もろ胡〈金山寺味噌〉、胡麻豆腐揚げ出汁
 - 柿なます 鱈こぶめ柿酢、しらす紅葉和え
- 小鍋：熊野牛味噌鍋
- 御飯：白ご飯、ちりめん山椒
- 香の物

オプションデザート (+500円)

梅とホワイトチョコレートのムース
みかんのソルベを添えて



(和歌山食材：熊野牛)

《日本料理・串揚げ「なにわ橋」》

大阪新阪急ホテル B1F (TEL : 06-6372-5261 直通)

[提供時間] 11:30~21:00 (L.O)

[メニュー]

手毬膳

- 一ノ膳…小鉢2種 鯖の膾、高菜の白和え
 - 造り：鰹など3種（土佐醤油〈湯浅醤油を使用〉）
- 二ノ膳…太刀魚の難波焼き、あんぼ柿チーズ鑄込み
 - しらすの梅おろし和え
 - 紀州うめどりとともやしの胡麻和え、豚角煮
- 鍋物：熊野牛と水菜のハリハリ鍋
- 食事：ちりめん山椒ご飯、赤出汁
- 香の物：紀の川漬など3種

オプションデザート (+500円)

みかんゼリー寄せ



(和歌山食材：太刀魚)

◇店舗・メニュー紹介②

《日本料理「花せんり」》

ホテル阪急エキスポパーク本館 1F (TEL: 06-6878-3900 直通)

[提供時間] 平日 11:30~14:30 (L.O)
土日祝 11:00~14:30 (L.O)
17:00~20:30 (L.O)

[メニュー]

花遊膳

- 先付: 南蛮漬 みぞれ柿酢、白髪葱、糸唐辛子
- 造り: 鰹平つくり あしらい一式、土佐醤油
- 焼物: 三つ編太刀魚山椒油焼
高野豆腐田楽、花蓮根
- 揚物: しらすかき揚げ、丸十、玉葱、三つ葉、紅生姜
青唐辛子、美塩、檸檬
- 進肴: 袱紗鍋 (イノブタ肉、絹豆腐、白菜、大根
人参、椎茸、占地茸、舞茸、榎木茸
うどん、葱、粉山椒)
- ご飯: ちりめん高菜棒寿司

オプションデザート (+500円)
温州みかんのシブースト



(和歌山食材: イノブタ肉)

《日本料理「曙」》

宝塚ホテル東館 1F (TEL: 0797-85-2616 直通)

[提供時間] 11:30~14:30 (L.O)
[メニュー]

芙蓉

- 先付: 南蛮高野、胡麻豆腐、お浸し
- 椀物: 蒸し梅真鯛、煮梅、松茸※、三つ葉
- 造り: 鰹と2種盛り合わせ
- 煮物: 百合根蒸し
- 揚物: 和歌山県産魚介雲丹衣揚
- 食事: 炊き込みご飯、赤出汁、香の物
※原産国については係員にお尋ねください。

オプションデザート (+500円)
パンプディング



(和歌山食材: 紀州梅まだい)

《日本料理「花座」》

ホテル阪神 2F (TEL: 06-6344-1665 直通)

[提供時間] 平日 11:30~14:30 (L.O)
土日祝 11:30~15:00 (L.O)

[メニュー]

お昼のもみじ会席

- 食前酒: 梅酒 (ノンアルコール使用)
- 先付: 養老豆腐萩見立て、美味出汁ジュレ掛け 振り柚子
- 椀物: 菊花真薯、白舞茸、じゅんさい、青味、柚子
- 造り: 和歌山県産キハダ鮭造りと蓄養鮪トロの握り寿し
湯浅醤油の泡で
- 焼八寸: 紀州うめどり梅ジャム焼き、秋刀魚めはり巻寿し
金山寺味噌スティック野菜添え 他
- 煮物: フォアグラ入り海老芋饅頭 (きのこ餡かけ)
- 強肴: 熊野牛の胡麻豆乳鍋 (挽きたて山椒で)
- 食事: きのこの炊き込みご飯、香の物、赤出汁
※先付、椀物、焼八寸一部、食事は月替わりとなります。

オプションデザート (+500円)
紀伊国取り合わせスイーツ

- ・紀州南高梅入りクリームチーズ
- ・紀州山椒と釜揚げシラスのサブレ
- ・りんご酢入り完熟梅シロップのゼリー



(和歌山食材: キハダ鮭)