

報道機関各位
 プレスリリース

 2015年8月27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、大阪新阪急ホテル、ホテル阪神、千里阪急ホテル

4ホテルの中国料理シェフが秋の食欲そそる「香る」メニューを展開

レストランフェア 中国グルメ紀行 ～香～

9月1日（火）より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏4ホテルにて

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）、大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田 1-1-35 総支配人：葉 英福）、ホテル阪神（大阪市福島区福島 5-6-16 総支配人：宮川 敏）千里阪急ホテル（豊中市新千里東町 2-1 総支配人：田岡 弘志）では、2015年9月1日（火）より各ホテルの直営中国料理店にて、秋のレストランフェア「中国グルメ紀行 ～香～」を開催いたします。

本企画は、4ホテルの中国料理シェフが食材や調味料が持つ「香り」をテーマに、秋の食欲そそるメニューを考案。「栗」を使用したデザートも、オプションでご用意いたします。



ホテル阪急インターナショナル



大阪新阪急ホテル



ホテル阪神



千里阪急ホテル

《フェア概要》

【名 称】4ホテル共同企画「中国グルメ紀行 ～香（シャン）～」

【期 間】2015年9月1日（火）～ 11月30日（月）

【提供店舗】・ホテル阪急インターナショナル 「春蘭門」【ホテル2階】
 ・大阪新阪急ホテル 「グランド白楽天」【阪急グランドビル 27階】
 ・ホテル阪神 「香虎（シャンフウ）」【ホテル3階】
 ・千里阪急ホテル「三楽」【ホテル西館1階】

【料 金】ランチ (A) : **2,800 円**【全5品】／ランチ (B) : (A+魚料理) **3,500 円**【全6品】
 ディナー : **4,000 円**～、オプション : 栗と中国風デザート **500 円**
 ※いずれもサービス料・消費税込 ※オプションデザートは、コーヒー付

【特 典】スタンプラリー開催！4店舗中、3店舗のスタンプを集めた方全員に
 (株)廣記商行 中国調味料「味 覇」をプレゼント

 ウェイバァー
 味 覇


※写真はいずれもイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当／筒井 愛美・田村 泰之

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓メニュー詳細は次ページをご覧ください↓↓

■ホテル阪急インターナショナル 2階 中国料理「春蘭門」

大阪市北区茶屋町 19-19 【お客様専用番号】06-6377-3632 (直通)

【提供時間】 (平 日) 11:00~14:30 / 17:00~21:00
(土日祝) 11:00~15:30 / 15:30~21:00

【ランチ (A) メニュー】

- ・食前酒 サンザシチュウ ~山査子酒~
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・クコの実入りふかひれスープ
- ・海老と白舞茸の塩味炒め ロンヂンチャ 龍井茶油の香り
- ・豚フィレ肉の白酢豚 チョウテンラージョウ リンゴの香り、鶏肉の 朝天辣椒香り炒め
- ・五目炒飯 ウコン風味

【ランチ (B) メニュー】

上記 (A) ランチ+ (魚料理) ハタの蒸し物 茸あんかけ 焼き湯葉添え

【オプションデザート (コーヒー付) +500円】

プチモンブラン ケイカチンシュ 桂花陳酒風味のなつめ添え タピオカ入りココナッツミルク

【ディナー】 全8品

- ・国産牛ほほ肉の醤油煮込み ウコンの香り
- ・伊勢海老のスパイシー炒め トウチ炒め、海老の ロンヂンチャ 龍井茶の香りほか

【料 金】	ランチ (A) 2,800円 / ランチ (B) 3,500円
	ディナー 8,000円



■大阪新阪急ホテル 阪急グランドビル27階 中国料理「グランド白楽天」

大阪市北区角田町 8-47 【お客様専用番号】06-6315-8383 (直通)

【提供時間】 11:00~17:00 / 17:00~21:30

【ランチ (A) メニュー】

- ・食前酒 ランメイチュウ ~藍莓酒 (ブルーベリー)~
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・ふかひれスープ 菊花を浮かべて
- ・海老とイカの葱生姜炒め 陳年8年紹興酒の香り
- ・豚バラ肉と玉子の醤油煮込み 8年熟成香醋仕立て
鶏手羽の香り揚げ 山椒風味
- ・チャーシューと金胡麻入り炒飯

【ランチ (B) メニュー】

上記 (A) ランチ+ (魚料理) 鯛と茸の蓮の葉包み蒸し

【オプションデザート (コーヒー付) +500円】

バニラアイスモンブランと胡麻団子

【ディナー】 全8品

- ・牛フィレ肉と彩り野菜の炒め 山椒の香り
- ・鯛の蒸し物 X.O 醬仕立て 焼き茄子添え ほか

【料 金】	ランチ (A) 2,800円 / ランチ (B) 3,500円
	ディナー 8,000円



■ホテル阪神 3階 中国料理「香虎」

大阪市福島区福島 5-6-16 【お客様専用番号】06-6344-9865（直通）

【提供時間】（平日）11：30～14：30 / 17：00～21：00

（土日祝）11：30～15：00 / 17：00～21：00

【ランチ（A）メニュー】

- ・食前酒 ～林檎酒リンメイチュウ～
- ・前菜3種盛合せ
- ・ふかひれ入り卵白スープ すだちのゼリー添え
- ・鮭とイカの塩味炒め キンモクセイの香り
- ・豚バラ肉の米粉蒸し 五香の香り、豚バラ肉の酢豚 柚子の香り
- ・海老風味の五目チャーハン

【ランチ（B）メニュー】

上記（A）ランチ+

（魚料理）シーフード団子の湯葉茶巾蒸し 上海蟹味噌仕立て

【オプションデザート（コーヒー付） +500円】

蒸しカステラのモンブラン仕立て ココナッツの香りと杏仁豆腐

【ディナー】 全7品

- ・ランチ（B）メニューに、オプションデザート付

【料 金】ランチ（A）	2,800円 /	ランチ（B）	3,500円
		ディナー	4,000円



■千里阪急ホテル 西館1階 中国料理「三楽」

豊中市新千里東町 2-1 【お客様専用番号】06-6871-8443（直通）

【提供時間】（平日）11：30～14：30 / 17：00～21：00

（土・祝）11：30～21：00 / （日）11：30～20：30

【ランチ（A）メニュー】

- ・食前酒 ～檸檬酒ニンモンチュウ（レモン）～
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・干し貝柱入りふかひれスープ 醤油風味
- ・海老のスパイシー炒め クミンの香り
- ・牛ホホ肉の煮込み 八角の香り、豚肩ロースの焼き物 ハマナスの香り
- ・鮭のしそ入り炒飯

【ランチ（B）メニュー】

上記（A）ランチ+（魚料理）金目鯛の湯葉包み蒸し 翡翠ソース仕立て

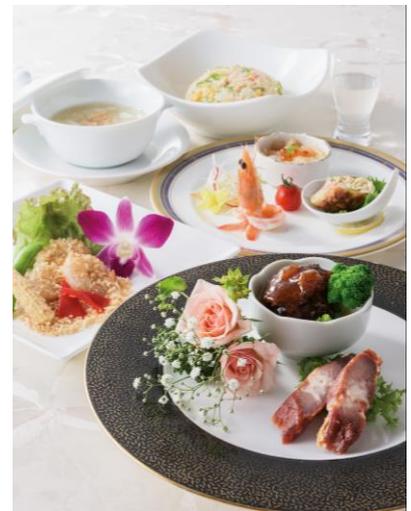
【オプションデザート（コーヒー付） +500円】

バニラ風味のモンブラン ケイカチンシュ風味の枸杞クコをのせて キンモクセイのプリン

【ディナー】 全8種

- ・海老とイカの香草炒め コリアンダーの香り
- ・北京ダック クレープ包み ほか

【料 金】ランチ（A）	2,800円 /	ランチ（B）	3,500円
		ディナー	6,500円



※写真はいずれも、ランチコースとオプションデザートのイメージです
※提供時間はいずれも、ラストオーダー表記です

以上