

報道機関各位
プレスリリース

2015年9月11日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

「ふかひれ」「イセエビ」「北京ダック」！ 贅沢ランチや記念日に

【10月14日】中国料理「^{シャンフウ}香虎」開業 「五周年記念特別メニュー」 発売

2015年9月15日（火）～11月18日（水）

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：^{みやがわさとし}宮川敏)では中国料理「^{シャンフウ}香虎」にて**五周年記念特別メニュー**を販売いたします。

当店は2010年10月14日、ホテル阪神3階にオープンし今年開業5周年を迎えます。店内は赤と黒、ゴールドを基調にした落ち着いた雰囲気のある雰囲気。大小5つの個室もご用意し、お昼は主婦の方々の女子会に、夜はご家族のお集まりや接待などのビジネス利用にも人気です。

【メニュー内容】

◆五周年記念特別ランチコース◆

内容充実のコースをお手頃価格で。

姿ふかひれ、大ぶりのエビを使った二種食べ比べ、北京ダック等の贅沢食材を使った本格ランチ

- ・前菜七種盛合せ
- ・姿ふかひれ入りスープの卵白仕立て
- ・エビの二種味～チリソースとマヨネーズソース～
- ・牛肉のオイスターソース炒め
- ・北京ダック～サラダと蒸しパン添え～
- ・セイロ蒸しチャーハン
- ・デザート五種盛合せ



※ランチメニューイメージ

料金：3,900円



※ディナーメニューイメージ

◆五周年記念特別ディナーコース◆

- ・前菜七種盛合せ ・ふかひれの姿煮込み～キヌガサ茸の詰め物添え～
- ・イセエビ (※) の二種味～チリソースとマヨネーズソース～
- ・牛ロース肉のXO醤炒め～北京ダック カップパンと共に～
- ・鯛とキノコの蒸し物 ～魚醤油仕立て～
- ・シェフ堤の渾身麻婆豆腐 ・白飯・漬物付き
- ・デザート三種盛合せ ※原産国は係りにお尋ねください

料金：5,500円

- 【期 間】 2015年9月15日(火)～11月18日(水)
 【料 金】 ランチ：3,900円／ディナー：5,500円(いずれも消費税、サービス料込み)
 【提供時間】 ランチ：11:30～14:30L.O.(土日祝～15:00L.O.)／ディナー：17:00～21:00L.O.
 【ご 予 約】 06-6344-9865(直通)



【料理長：^{つみ かつし}堤 勝志】

このたび中国料理「香虎」が五周年を迎えるにあたり、本格中国料理をお得にお召し上がりいただきたい、という想いで考案しました。

ランチには女性向けにデザートも充実させたり、ディナーには看板メニューの麻婆豆腐を取り入れたり、こだわりをたくさん詰め込みました。

※詳細はHPをご覧ください。→ <http://www.hotelhanshin.com>

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神 広報担当／^{にしでたかふみ}西出隆文・^{にったまさと}新田正人・^{かわさきあやみ}川崎彩美・^{いしどじゅんこ}石戸純子

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