



報道機関各位
プレスリリース

2015年11月17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

美しく煌めく夜景とともに、心あたたまるひとときを
 《ホテル阪急インターナショナルで過ごすクリスマス》
 高層階の宿泊プラン&レストラン限定ディナー
 2015年12月19日(土)~25日(金)

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)では、2015年12月19日(土)から25日(金)まで夜景とともに贅沢なひとときを過ごせる宿泊プランやレストランで味わうクリスマス限定ディナー、繊細な味が楽しめるクリスマスケーキなど、大切なひとときを彩るクリスマス商品をお届けいたします。



レストラン「マルメゾン」店内



スーペリアツインルーム



鉄板焼「ちゃやまち」ディナー

宿泊プラン

5つのレストランから選べるクリスマスディナーをお召し上がりいただいた後26階以上の客室で夜景を見ながらゆっくりと過ごす宿泊プランをご用意。

レストラン

古城のような優美な空間で、格別なおもてなしをお届けするメインダイニングでの限定ディナー、シェフがゲストの目の前で丁寧に焼き上げる鉄板焼レストランでの極上ステーキなどをお届けします。また、クリスマス限定ガーデンイルミネーションを眺めながらのクリスマスビュッフェや、テイクアウトコーナーではショコラと生クリームの2種類のクリスマスケーキも取り揃えております。

ホテル館内もクリスマス装飾を施し、より華やかで優美な空間、時間を演出。

ご家族やご友人、大切な方と思い出に残る特別な夜をお過ごしください。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当: 向 真有香・今屋 優子

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL: (06) 6377-3608 FAX (06) 6377-5715

e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

詳細は2枚目以降をご覧ください。

宿泊プラン

ゲストルームは全室 26 階以上の高層階。窓に映る景色は、光り輝く大阪市内の夜景。都心にありながら喧騒からかけ離れた優雅な時間をお過ごしいただけます。ホテルメインダイニング「マルメゾン」や鉄板焼「ちゃやまち」のクリスマス限定ディナーとともにお楽しみいただける宿泊プランです。

- プラン名 **Christmas Celebration 2015**
- 利用期間 2015 年 12 月 19 日(土)から 25 日(金)ご宿泊分まで
- 客室タイプ スーペリアツイン(42 m²)
全米ホテルベッドシェア No.1「Serta」社製のベッド
大理石を贅沢に使用したバスルームで至福のひとつときをお届け。
- レストラン 下記より好きなレストランをお選びください。
 - 25 階 スペシャルティレストラン「マルメゾン」
クラシックフレンチ全 6 品のクリスマス限定 25,000 円コース
+グラスシャンパンカクテル
 - 25 階 レストラン「ソラメンテ」
天空のカジュアルフレンチ 10,000 円コース
+グラスシャンパン
 - 2 階 鉄板焼「ちゃやまち」
A-5 ランク極上黒毛和牛&フォワグラの鉄板焼コース 23,000 円
+グラスシャンパン
 - 2 階 中国料理「春蘭門」
全 8 品充実のチャイニーズコース 8,000 円+グラスシャンパン
- 料 金 2 名 1 室利用 1 泊 52,000 円～



25 階アトリウムロビー



マルメゾンディナーイメージ

店舗名	マルメゾン	ソラメンテ	ちゃやまち	春蘭門
料理内容	フランス料理	カジュアルフレンチ	鉄板焼	中国料理
プラン料金	82,000 円～	56,000 円～	72,000 円～	52,000 円～

*チェックイン 15:00 / チェックアウト 12:00

*お日にち 及び レストランにより料金が異なります。

<アップグレードのご優待について>

1. 夜景が一望できる出窓が特徴の“ビューバスルーム”「デラックスツイン」
1 室あたり通常追加価格 10,000 円 → 優待追加価格 8,000 円
2. エレガントな空間で、大切なひとときを演出「ジュニアスイート」
1 室あたり通常追加価格 18,000 円 → 優待追加価格 15,000 円



デラックスツイン「バスルーム」

- そ の 他
 - ・花の香りに包まれるオリジナルアメニティ
「SUPREME～シュプリーム～」(男性用・女性用)
 - ・VOD(ビデオオンデマンド) 全 200 タイトル無料
 - ・Wi-Fi 完備(無料)

- ご予約・お問い合わせ TEL: 06-6377-2100(宿泊予約)
URL: <http://www.hhi.co.jp>



ジュニアスイートルーム

クリスマスディナー

●25F スペシャルティレストラン「マルメゾン」

高層階から眺める美しく煌びやかな夜景と、フランスの邸宅を思わせる優美な空間が特徴。シェフが織りなす至高のフレンチをご堪能ください。

- 期 間 2015年12月19日(土)～25日(金)
- 提供時間 19日～23日 17:30～21:00(L.O) ※土日祝15:30～
24日・25日 一部 17:00～ / 二部 20:00～
- 料 金 1名様 30,000円 / 2時間半制

■料理内容 「聖夜 2015」

- ・北海道産雲丹のグラタン仕立て
- ・カリフラワーのムースとタラバ蟹のレクタングル仕立て
マスの卵とキャビア コンソメ・ヨード 小さな野菜を添えて
- ・リ・ド・ヴォーと鱈白子のムニエル
フランス産茸とブルノワゼットのソースで
- ・カナダ産活オマール海老と蝦夷鮑
ハウボウのブイヤベース仕立て
AOP. エクストラヴァージン・オリーブオイルの香り
- ・黒毛和牛フィレ肉とフランス産鴨のフォワグラのソテー
ロッシーニ風
カリカリポテトのガレットと温野菜添え
黒トリュフの香るソース ペリゲー 黒トリュフのスライスサービス
または
オーストラリア産仔羊背肉と大蒜、エシャロットのロースト
カリカリポテトのガレットとタブナード
パセリのピュレとジュをソースに
- ・薄焼き林檎のタルト マダガスカル産バニラのグラスを添えて
- ・コーヒー、紅茶 または アンフュジョン ・小菓子

- ご予約・お問い合わせ TEL: 06-6377-3648(直通・お客様専用番号)



マルメゾン店内



聖夜 2015

●2F 中国料理「春蘭門」

料理長のダイナミックな技から生まれる限定ディナーをゆっくりとお召し上がりいただけます。豪華で落ち着いた店内でお楽しみください。

- 期 間 2015年12月19日(土)～25日(金)
- 提供時間 17:00～21:00(L.O) ※土日祝15:30～
- 料 金 1名様 8,000円 / 2時間制

■料理内容 「クリスマスディナー 聖夜晩餐」

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・上海蟹味噌入りふかひれスープ
- ・帆立貝柱と蛸 塩麴風味
- ・鶏肉サクサク揚げ 黄金パウダー仕立て
- ・海老のチーズチリソース
- ・白身魚の蒸し物 魚醤油掛け
- ・中華風リゾット
- ・チャイニーズデザート2種盛り

- ご予約・お問い合わせ TEL: 06-6377-3632(直通・お客様専用番号)



春蘭門店内



クリスマスディナー 聖夜晩餐

クリスマスディナー

●2F 鉄板焼「ちゃやまち」

特別な日のためにシェフが選りすぐりの素材をご用意。
旨みだけでなく、目の前で焼き上げる香りもご馳走。

- 期 間 2015年12月19日(土)～25日(金)
- 提供時間 17:00～21:00(L.O) ※土日祝 15:30～
- 料 金 1名様 30,000円 / 2時間制

■料理内容 「ノエルディナー クリスマスローズ」

- ・アイスプレートにのったキャビア
- ・和牛の炙り
- ・オマール海老と野菜のテリーヌ仕立て
ジュ・ド・オマールのビネグレット
または
フォワグラのソテー 蕪添え トリュフのソース
- ・活鮑 または 活伊勢海老の鉄板焼
- ・【A-5 ランク 極上黒毛和牛ステーキ】
フィレ100g または ロース140g
- ・野菜の鉄板焼 ・サラダ
- ・ご飯・香の物・赤出し
- ・チョコレートケーキとフリュイールージュ
クレームブリュレの盛り合わせ
- ・コーヒー

- ご予約・お問い合わせ TEL:06-6377-3634(直通・お客様専用番号)



ちゃやまち店内



クリスマスディナー イメージ

●25F レストラン「ソラメンテ」

眼下に広がる大阪市内の夜景とともに堪能するカジュアルフレンチ。
都会の喧騒を忘れ、素敵な夜をお過ごしください。

- 期 間 2015年12月19日(土)～25日(金)
- 提供時間 19日～23日 17:00～21:00(L.O)
24日・25日 一部 17:00～ / 二部 19:30～
- 料 金 1名様 10,000円 / 2時間制

■料理内容 「ÉTOILE 星」

- ・オマール海老のテリーヌ 小さなサラダとアキテーヌ産キャビア
百合根のエスプーマを添えて
- ・ヴァントレーシュで巻いた鱈のポワレと白子のムニエル
タイムの香るトマトのローストを添えて
ブルノワゼットのソースで
- ・オーストラリア産牛フィレ肉と
フランス産鴨のフォワグラのソテー ロッシーニ風
カリカリポテトのガレットと温野菜添え
黒トリュフの香るソース ペリゲー
- ・赤い果実を詰めた ショコラ・ブランのパケ 2種のグラス添え
- ・プティ・パン ・コーヒー、紅茶 または ハーブティー

- ご予約・お問い合わせ TEL:06-6377-3389(直通・お客様専用番号)



ソラメンテからの夜景



ÉTOILE 星

クリスマスビュッフェ

●1F バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」

オリジナルの“フルコースを仕立てるような贅沢ビュッフェ”。

ライブキッチンでは、豪華料理の数々をシェフが一皿ずつその場でご提供。

ガーデンには、クリスマス期間限定イルミネーションも登場。ご家族やグループでのご利用もおすすめです。

- 期 間 2015年12月19日(土)～25日(金)
- 提供時間 19・23～25日 二部制(100分)[一部]17:00～ [二部]19:15～
20～22日 17:30～21:00(L.O) ※20日は17:00～/120分制
- 料 金 12月19・20・23～25日 1名様5,000円
21・22日 1名様4,500円
- 料理内容 今年の冬は世界三大珍味「トリュフ」をアレンジしたメニューが登場
・フォワグラと牛フィレスステーキ ロッシーニ風 トリュフソース
・魚介の旨みを贅沢に「^{あんこう}鮫、蟹、海老のブイヤベース仕立て」
・骨付きローストチキン ・リ・ド・ヴォーと小海老のソテー
・ハーゲンダッツアイスクリーム食べ放題(バニラ・キャラメル)
- クリスマスイベント 12月24・25日限定!生演奏クリスマスライブ開催(夜のみ)
- ご予約・お問い合わせ TEL:06-6377-3618(直通・お客様専用番号)



ビュッフェイメージ



ガーデンイルミネーション

クリスマスケーキ

●1F テイクアウトコーナー

大切なひとときに、ホテルパティシエから上質なクリスマスケーキとドイツの伝統菓子“シュトレン”をお届け。

- 商品内容 「précieux プレシウ」(限定20台)
大切な人に贈るプレゼントをイメージした“とっておき”のケーキ。赤いリボンがポイントのドーム型チョコレートボックスを開けるとチョコレートで仕上げたリーフなどを添えたシックなケーキがお目見え。クリスマス限定ケーキをぜひご堪能ください。
- 販売期間 12月19日(土)～25日(金)
- 販売時間 13:00～21:00
- 予約期間 お引渡しの4日前まで
- 料 金 6,000円



断面図



précieux プレシウ

- 商品内容 ドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトレン」
口の中に入れると濃厚なバターとリキュールをたっぷり吸いこんだナッツとフルーツから豊かな風味があふれ出します。
- 販売期間 12月1日(火)～25日(金)
- 販売時間 9:00～21:00
- 料 金 2,160円
- ご予約・お問い合わせ TEL:06-6377-3628(直通・お客様専用番号)



シュトレン

以上

※表記価格はすべてサービス料・消費税込です。(ナイト&デイ、テイクアウトコーナーは消費税のみ込)
※写真はすべてイメージです。