



報道関係各位

2015年11月19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

【トリュフフェア初開催】 フランス料理や鉄板焼、中国料理、ビュッフェなど

魅惑の香りをホテルシェフ渾身の品々にアレンジ

2015年12月1日(火)より ホテル阪急インターナショナル内レストラン5店舗にて展開

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1日(火)から2016年1月31日(日)まで「トリュフフェア」を初開催いたします。

世界中の美食家たちを魅了し続けるトリュフの芳醇な香りを纏ったメニューを5つのレストランでご用意。食材の魅力を知り尽くしたホテル阪急インターナショナルのシェフだからこそ実現できる、季節感あふれるレストランフェアです。

■フェア概要

【名称】トリュフフェア

【開催期間】2015年12月1日(火)～2016年1月31日(日)



①マルメゾン「トリュフディナー」より
黒毛和牛フィレ肉のグリル
黒トリュフの香るソース ベリダール



②ちややまち「彗星」より
活車海老、ラッパズイヌ、温度卵のサダ仕立てに
トリュフのスライスサービス



③春蘭門
トリュフ香る ふかひれあんかけ汁そば

【商品紹介】

①魅惑的な香りを存分に。正統派フランス料理「トリュフディナー」
温冷2つの前菜、魚料理、肉料理のそれぞれにトリュフを纏った
全6皿フルコース。

販売店舗：25階スペシャリティレストラン「マルメゾン」
価格：23,760円

②トリュフスライスなどカウンターだからこそ実現する
ライブ感あふれる鉄板焼コース「彗星」

トリュフをスライスして提供する前菜や、目の前で焼き上げるフォワグラ
オマール海老、タラバ蟹、黒毛和牛など全8品コース

販売店舗：2階 鉄板焼「ちややまち」
価格：20,000円

③トリュフ×ふかひれの贅沢・高級ラーメン

「トリュフ香る ふかひれあんかけ汁そば」

トッピングのトリュフスライスのほか、ふかひれあんかけの中にも
トリュフアッシュ(みじん切り)が。

販売店舗：2階中国料理「春蘭門」
価格：3,000円



シェフの技が光る
多彩なジャンル・アレンジで
(イメージ)

※その他商品は、次頁の参考資料でご案内いたします

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：馬渕 絵梨・白川 雅之

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

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

■ 25階 スペシャルティレストラン「マルメゾン」

商品名：「トリュフディナー」…写真1
 価格：23,760円
 提供時間：17：30～21：00(L.O.) ※土日祝は15：30から
 お問い合わせ：TEL：06-6377-3648 (直通・お客様専用番号)

<コース内容>

- ・ブーダンノワール 林檎のピュレ添え
- ・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と黒トリュフを添えて
- ・北海道産帆立貝柱のポワレ 黒トリュフの香るガルピュールとともに
- ・甘鯛鱗のカリカリ焼き ポロ葱のフォンダンと黒トリュフのピュレ 雲丹のクリームソースで
- ・黒毛和牛フィレ肉のグリル フランス産茸とピュイ産レンズ豆のスフレ 黒トリュフの香るソース ベリゲー
- ・ガトー、ソルベ、グラスのワゴンデザート
- ・コーヒー、紅茶 または アンフュージョン / ・小菓子



■ 2階 鉄板焼「ちややまち」

商品名：トリュフと黒毛和牛のコース「彗星」…写真2
 価格：20,000円
 提供時間：11：00～14：30(L.O.) / 17：00～21：00(L.O.)
 ※土日祝は11：00～21：00(L.O.)
 お問い合わせ：TEL：06-6377-3634 (直通・お客様専用番号)

<コース内容>

- ・付き出し
- ・車海老、ラングスティース、温度卵のサラダ仕立てに トリュフのスライスサービス
- ・フォワグラとオマール海老、タラバ蟹の鉄板焼 トリュフリゾットと茸添え
- ・黒毛和牛ステーキ トリュフ塩で
- ・フィレ 100g または ロース 140g
- ・焼き野菜 / ・サラダ / ・ご飯・香の物・赤出し
- ・トリュフの香るデザート / ・コーヒー



■ 2階 中国料理「春蘭門」

商品名：トリュフ香る ふかひれあんかけ汁そば…写真3
 価格：3,000円
 提供時間：11：00～14：30(L.O.) / 17：00～21：00(L.O.)
 ※土日祝は11：00～21：00(L.O.)
 お問い合わせ：TEL：06-6377-3632 (直通・お客様専用番号)

<特徴>

- ・トリュフスライスとふかひれのあんかけが贅沢な汁そば。
- ・ふかひれあんの中には、トリュフアッシュ(みじん切り)や
- ・トリュフと相性が良いと言われる卵も入っています。



■ 2階 すし割烹「翁鮨」

商品一例：トリュフの香りたつ創作「蒸し寿司」……写真4
 参考価格：3,500円～ ※ネタの種類や仕入れ状況等により変動いたします。
 提供時間：11：00～14：30(L.O.) / 17：00～21：00(L.O.)
 ※土日祝は11：00～21：00(L.O.)
 お問い合わせ：TEL：06-6377-2933 (直通・お客様専用番号)

<特徴>

- ・料理長目利きのネタとトリュフの饗宴。
- ・お寿司はもちろん、一品料理にも。お客様のお好みを伺いながら
- ・その日のネタに合った食べ方をご提案いたします。



★ “フルコースを仕立てるような贅沢ビュッフェ”にもトリュフメニューがお目見え★

- ・フォワグラと牛フィレステーキ ロッシーニ風 トリュフソース(夜のみ・写真5)
- ・サーロインステーキ トリュフソース(昼のみ・写真6)
- ・<ファーストディッシュ>フォワグラのムースリーヌとコンソメジュレ トリュフ飾り(夜のみ)
- ・リ・ド・ヴォーと小海老のソテー トリュフ風味のヴィネグレットソース(夜のみ・写真7)
- ・冬野菜のタジン鍋 EX バージンオイルとトリュフ風味のディップで
- ・トリュフ入りシャスールソースのオムレツ
- ・トリュフ入りクリームブリュレ(写真8)

店舗名：1階 バイキング&カフェレストラン「ナイト&デイ」
 期間：2015年12月3日(木)～2016年2月29日(月)
 価格：ランチ 3,400円～ / ディナー 4,500円～
 提供時間：ランチ (90分制) 11：00～ / 13：00～ / 15：00～(土日祝のみ)
 ディナー (120分制) 17：30～21：00(L.O.) ※土日祝は17：00～
 ※毎週土曜日と1/10は100分制の二部制営業 1部 17：00～ / 2部 19：15～
 ※一部日程は、営業時間、価格が異なります。
 お問い合わせ：TEL：06-6377-3618 (直通・お客様専用番号)

