

大阪キタエリア 5 ホテル共同企画

大阪新阪急ホテル リーガロイヤルホテル
ホテル阪急インターナショナル ホテルグランヴィア大阪 ホテル阪神

報道機関各位

2015年12月11日

「スタンプラリー」で、大阪キタエリア 5 ホテルを食べ歩き！
5 ホテル巡ると、お食事券をプレゼント

大阪キタエリア 5 ホテル共同ランチ企画 「春の味めぐり～ホテルで春の収穫祭～」開催

【開催期間】 2016年1月7日（木）～3月31日（木）

【参画ホテル】 大阪新阪急ホテル、リーガロイヤルホテル、
ホテル阪急インターナショナル、ホテルグランヴィア大阪、ホテル阪神（順不同）

…春の食材を使ったランチに「苺」を使ったデザートをご用意…

大阪市内キタエリアの 5 ホテル【大阪新阪急ホテル、リーガロイヤルホテル、ホテル阪急インターナショナル、ホテルグランヴィア大阪（すべて大阪市北区）、ホテル阪神（福島区）】は、2016年1月7日（木）から3月31日（木）まで、5ホテル共同ランチ企画 「春の味めぐり～ホテルで春の収穫祭～」 を開催します。

5ホテル共同ランチ企画は、大阪市内キタエリアのホテルがタッグを組んで行うもので、ホテルのランチを手頃な価格で気軽にお楽しみいただこうと2005年にスタート。今回で27回目の開催となる人気の企画です。5ホテル和洋中のシェフが 2,500 円の共通価格で春の食材を使ったランチコース をご用意。各ホテルの味の食べ比べをお楽しみいただけます。また、オプションで「苺」を使ったデザート をご用意し、「スタンプラリー」も同時開催。5ホテル分のスタンプを集めると、もれなくお食事券をプレゼントします。

詳細は次頁の通りです。

【各ホテル料理イメージ】

◆大阪新阪急ホテル



◆リーガロイヤルホテル



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪神



- 【名 称】 大阪キタエリア 5 ホテル共同ランチ企画「春の味めぐり～ホテルで春の収穫祭～」
 【開催期間】 2016年1月7日（木）～3月31日（木）
 【料 金】 ◆ランチコース : 1名様 2,500円（5ホテル共通価格）
 ※オプションデザート 500円～
 ※記載の料金は、税金・サービス料を含みます。

【開催店舗】

ホテル名	レストラン
大阪新阪急ホテル	カフェ&レストラン レインボー<ホテル1階>
	日本料理・串揚げ なにわ橘<ホテル地下1階>
リーガロイヤルホテル	オールデイダイニング リモネ（平日限定、予約制）<ホテル1階>
ホテル阪急インターナショナル	レストラン ソラメンテ<ホテル25階>
	中国料理 春蘭門<ホテル2階>
ホテルグランヴィア大阪	なにわ食彩 しずく<ホテル19階>
	カフェレストラン リップル<ホテル1階>
ホテル阪神	日本料理 花座<ホテル2階>
	マルシェダイニング ネン<ホテル2階>

【グルメスタンプラリー】

スタンプラリーカードを上記レストランでご用意しています。

「春の味めぐり」ランチをお召し上がりいただくとスタンプをひとつ押印します。

5ホテルのスタンプを集めていただくと「ランチお食事券（2,500円相当）」をもらえなくプレゼントします。

【開催ホテル】

◆大阪新阪急ホテル



◆リーガロイヤルホテル



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪神



※「春の味めぐり～ホテルで春の収穫祭～」特設ページ：<http://ajimeguri.net> ※画像はすべてイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / つつい まなみ 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

ご参考

◆大阪新阪急ホテル

〒530-8310 大阪府大阪市北区芝田 1-1-35

TEL : 06-6372-5101 (代表)

<カフェ&レストラン レインボー> (ホテル1階)

TEL : 06-6372-5101 (代表)

【ランチ営業時間】 11:00~17:00 (L.O.)

【メニュー内容】

~Spring Dish Set~

- ・イタリア産ハムとアボカドのベジタブルパフェ
- ・鯛のマリネ プティサラダ添え 桜のヴィネグレットソース
- ・ホワイトアスパラのムース グリンピースのソース
- ・彩りホットサラダのチーズフォンデュ
- ・筍と山菜のリゾット

~Main~

- ・牛フィレ肉のグリエ (オーストラリア産)
ローストオニオンとアスパラ添え 赤ワインソース
- ・春キャベツと黒毛和牛入りパテのロールキャベツ トマトソース
- ・コーヒー または 紅茶

【オプションデザート】 +500円

- ・いちご練乳アイス ・蜂蜜ショコラ
- ・いちごのタルトレット



<日本料理・串揚げ なにわ橘> (ホテル地下1階)

TEL : 06-6372-5261 (直通)

【ランチ営業時間】 11:30~17:00 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・先 付 : 引き上げ湯葉
- ・造 り : 二種盛り (日替わり)
- ・手 籠 : ・焼き物 鯖柚庵焼き
 - ・口取り だし巻き玉子、わかさぎ公魚変わり揚げ、蒟の唐田楽
慈姑揚げ煮、金柑いくら、蓬麩寿司
 - ・小鉢 菜種辛子和え、蟹の膾、水菜の浸し
 - ・煮物 鴨丸、海老芋含ませ煮、こごみ、飯蛸
- ・串揚げ : 牛ロース、天使の海老、アスパラガス
- ・食 事 : 炊き込みご飯、赤出し、香の物

【オプションデザート】 +500円

- ・苺と桜のプリン ・苺アイスの大福
- ・苺のトリュフチョコレート



※一部メニューは月替わりです。

◆リーガロイヤルホテル

〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68
TEL : 06-6448-1121 (代表)

<オールデイダイニング リモネ> (ホテル1階)

TEL : 06-6441-1056 (直通)

【ランチ営業時間】 11 : 00~15 : 00 (L.O. 14 : 30)

■ランチビュッフェセット (ビュッフェ+メインディッシュ)

【メニュー内容】

[ビュッフェ]

- ・チキンの柑橘風味 ・小海老とブロッコリーのシーザーサラダ
- ・海の幸とホワイトソルガムのサラダ ・ひき肉と春雨のサラダ
- ・ブリのタルタル ・仔羊のカレー“ローガンジョシュ”
- ・カニ玉スープ ・じゃが芋とミートソースのグラタン
- ・ビーフとチーズのホットサンドイッチ
- ・カニとほうれん草のクリームスパゲティ
- ・カニとレタスのピラフ ・ピッツアディアボラ ・ワカサギのフリット
- ・カニのアランチーニ ・サラダバー

[デザート]

- ・ポアール・ベル・エレーヌ ・ジャンボプリン
- ・カットケーキ ・フルーツカクテル ・ジュレ

[選べるメインディッシュ]

- ・ポークのペッパーステーキ ・チキンのミンチカツレツ“ポジャルスキー”
- ・タラの“ピルピル風”

[フリードリンク]

- ・ソフトドリンク各種

【オプションデザート】+500円

- ・苺のミニパフェ

※平日限定、90分制です。 ※前日までの予約制です。
※3月1日(火)よりメニュー内容を変更いたします。

■ランチコース

【メニュー内容】

- ・オードブル・ヴァリエーション
- ・蟹と菜の花の Pasta
- ・蕪のポタージュ 春菊の香りを乗せて
- ・桜海老とヘーゼルナッツをまぶした舌平目のポワレ バルサミコソース
- ・牛フィレ肉の網焼き
オニオンマーレードと粒マスタードのシャリアピンスタイル
- ・コーヒー または 紅茶

【オプションデザート】+500円

- ・苺のブランマンジェとミントの香るワインゼリー

※平日限定です。 ※前日までの予約制です。



◆ホテル阪急インターナショナル

〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町 19-19
TEL : 06-6377-2100 (代表)

<レストラン ソラメンテ> (ホテル 25 階)

TEL : 06-6377-3389 (直通)

【ランチ営業時間】 11 : 00~14 : 00 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・タスカップに注いだ本日のスープ
- ・メカジキとタコのカリシ風 トマトとケッパーの香り
サラダパナッシュとともに
- ・ブッフ・パルマンティエのパイ包み焼き トウルト仕立て
青豆のピュレと春野菜のエチューベを添えて マルサラ酒のソース
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶

【オプションデザート】 +600 円

- ・ベリーのパルフェ仕立て 練乳アイスに詰めた苺を添えて



<中国料理 春蘭門> (ホテル 2 階)

TEL : 06-6377-3632 (直通)

【ランチ営業時間】 平日 11 : 00~14 : 30 (L.O.)

土日祝 11 : 00~15 : 30 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・前菜 3 種盛り合わせ
- ・本日のふかひれスープ
- ・海老と蛸のエビス仕立て
- ・鶏モモ肉と彩り野菜の檸檬風味
- ・蒸し点心 2 種
- ・烏賊・豚肉入り あんかけ焼きそば

【オプションデザート】 +500 円

- ・杏仁豆腐と苺のカクテル ・苺入りエッグタルト



◆ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL：06-6344-1235（代表）

<なにわ食彩 しずく>（ホテル19階）

TEL：06-6347-1423（直通）

【ランチ営業時間】平日11：00～14：00（L.O.）
土日祝11：00～14：30（L.O.）

【メニュー内容】

- ・箱 盛：・造り三種盛 あしらひ一式
・拵四種（菜の花辛子浸し、松前漬け、
季節の焼魚、生野菜サラダ）
- ・焼 物：牛肉と根菜のチーズ焼き
- ・揚 物：蟹爪薩摩揚 蕨、たらこの芽
- ・煮物椀：若竹と春野菜の土瓶仕立て
- ・食 事：豆御飯、香の物

【オプションデザート】+500円

デザート3種

- ・クレームブリュレ ・いちご大福
- ・ロールケーキ いちごソースがけ



<カフェレストラン リップル>（ホテル1階）

TEL：06-6347-1401（直通）

【ランチ営業時間】11：00～17：00（L.O.）
※15：00～17：00は要予約

【メニュー内容】

[前菜]

和前菜の盛合せ

- ・豚しゃぶの冷製サラダ ・海苔と長芋のたまり漬け
- ・海老とインゲンの甘辛和え ・小柱の黄味酢掛け
- ・パプリカとささ身のマスタード和え ・セリのお浸し

※仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

[魚料理]

あぶら鰯のポワレと春の牛蒡のスープ仕立て 春菊のアクセント

[肉料理]

ハーブソルトで焼き上げた牛ロース肉 彩り野菜とクロケット添え
レモン風味のさっぱりソース

- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

【オプションデザート】+500円

イチゴのマカロンデザート



◆ホテル阪神

〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島 5-6-16
TEL : 06-6344-1661 (代表)

<日本料理 花座> (ホテル2階) TEL : 06-6344-1665 (直通)

【ランチ営業時間】 平日 11:30~14:30 (L.O.)
土日祝 11:30~15:00 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・先付：カリフラワー豆腐
蟹身 ブロッコリー 柚子胡椒ジュレ掛け
- ・造り：鯛 まぐろ 甘海老 とろ湯葉いくら あしらい 造り醤油
- ・焼八寸：幽庵焼き 出汁巻き玉子 酢取り物 菜の花白和え
キャベツと蒟蒻の辛子酢味噌 小袖寿し
海老、スナック碗豆串打ち わかまぎ 公魚南蛮漬け 花卉百合根
- ・鉢物：国産牛肉の隠元巻き 北あかり揚煮 梅花人参 青味
銚子色玉葱餡かけ 黒胡椒
- ・油物：海老とタラの芽の天ぷら 蚕豆かき揚げ 桜塩
- ・強肴：金目鯛と春野菜鍋 (筍、若布、ぜんまい 薇、玉葱、芹、豆腐) 粉山椒
- ・食事：炊き込みご飯 香の物 赤出汁

【オプションデザート】 +500円

苺のレアチーズケーキと胡麻のバームクーヘン 一口汁粉を添えて

※先付、焼八寸、食事は月替わりです。



<マルシェダイニング ネン> (ホテル2階)

TEL : 06-6344-8011 (直通)

【ランチ営業時間】 11:30~14:30 (L.O.)

【メニュー内容】

【メイン料理】 (味めぐり限定メニュー)

黒毛和牛もも肉のロースト 春の菜園風 トルティーヤ
黒オリーブのクーリとトマトヴィネグレット

【ビュッフェメニュー】

食べるスープ (下記より1種類を週替わりでご用意いたします。)

- ・焼き葱と鶏もも肉のグリル カリフラワーのスープ
- ・トリッパの煮込みとローズマリー香るトマトのスープ
- ・冬の根菜オープン焼き ミネストローネ
- ・牛スジ煮込みと水菜 スープカレー

野菜料理

- ・法蓮草とニョッキのグラティネ ・根菜のエマンセ 柚子の香り
- ・豚肉と野菜のフリカッセ ・蕪と茸のクリーム など

サラダ

- ・蒸し鶏 春菊 大根のサラダ ・南瓜と押し麦のサラダ
- ・水菜としめじ、ハムのサラダ ・牛蒡とツナのサラダ
- ・花野菜と根菜のマリネサラダ など

パスタ3種、ピザ2種

- ・大根とベーコンのクリームソース ・トマトとオリーブのピザ など

【オプションデザート】 +500円

ジンジャー入りベリージュビレ バニラアイス添え

※平日限定、90分制です。 ※前日までの予約制です。

※3月7日(月)よりメニュー内容を変更いたします。

