

わざ いろ
技と彩の“おもてなし” 特別室も新設

2月24日(水) 中国料理「グランド白楽天」リニューアルオープン

開業39年目の全面改装 [大阪新阪急ホテル 直営]

大阪新阪急ホテル（大阪市北区 総支配人 葉 英福）直営レストランの中国料理「グランド白楽天」（大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル27階）は、2月24日(水)にリニューアルオープンいたします。当店は1977年8月8日、同ビルのオープンとともに営業を開始し、今年で開業39年目を迎えます。ホテル開業より培われた中国料理の技術を継承しつつ、現代のエッセンスも取り入れた彩りと味わい豊かな品々が自慢です。個性的な店舗や施設の開業が続く大阪・梅田地区において競争力をさらに高めるため慶事や接待利用のニーズに則した気品高い特別室を新設するなど、店内を一新いたします。



<リニューアル後の特徴>

※写真はいずれも改装後のイメージです

【個】 モダン&ラグジュアリーな個室 (写真①)

大小10の個室をそれぞれ個性的な内装に一新。シーンや人数に合わせてご利用いただけます。

【景】 2方向に広がるパノラマ眺望 (写真②)

既存の個室2室の壁を取り払い、最大35名様までご利用可能な個室を新設いたします。

【贅】 高級感あふれる「特別室」を新設 (写真③)

通常の個室とは一線を画す重厚な内装の「特別室」を2室新設します。気品高い上質な空間は慶事や接待に最適。本格中国料理とともに、至福のひとときを演出いたします。

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 波々伯部 記幸 ・ 田村 泰之 ・ 長沢 秀亮

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

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

<リニューアル記念プラン>

【商品名】 リニューアル記念ランチ「そらにわ」 [全7品]

【料金】 2,800円

[平日限定] ワゴンデザート食べ放題 プラス 800円 ※いずれも消費税込

【利用期間】 2016年2月24日(水) ~ 4月30日(土)
11:00 ~ 17:00

- 【内容】
- ◆ 前菜3種盛り ◆ スープ
 - ◆ 選べるメイン2品 (下記8品より選択)
 - ・海老とトマトのチリソース
 - ・8種野菜の八宝菜
 - ・茶美豚バラ肉の柔らか黒酢すぶた
 - ・土鍋マーボー豆腐
 - ・丹波地鶏もも肉の油淋ソース
 - ・白身魚と筍の強火蒸し 魚醤油仕立て
 - ・海老のマヨネーズ 彩りフルーツ添え
 - ・空芯菜の味変わり塩味炒め
 - ◆ ご飯 または 汁そば ◆ 蒸し点心2種
 - ◆ デザート



※写真はいずれもイメージです

<店舗概要>

大阪新阪急ホテル開業(1964年8月8日)より、現在のグルメバイキング「オリンピック」のある場所に中国料理バイキングレストラン「白楽天」として「オリンピック」とともにオープンいたしました。

その後、阪急グランドビルに移り、業態を変更。本格中国料理店として、これまで培った伝統の技・味をホテルのおもてなしとともに提供してまいりました。最大100名様までご利用いただけるホールなどを有し様々なシーンにご利用いただき、開業から39年目を迎えます。

【所在地】 大阪府大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル 27階

【オープン】 2016年2月24日(水) 11:00
※ 工事休業期間 2月8日(月) ~ 23日(火) 計16日間

【総工費】 約6,000万円

【席数】 160席 (リニューアル前と同じ)

【時間】 ランチ 11:00~17:00 ディナー 17:00~22:30
※ 定休日は阪急32番街に準ずる

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 06-6315-8383 (直通)

【店舗URL】 <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/restaurant/DinZckeBLz/index.html>



以上