

報道機関各位  
プレスリリース

2016年3月17日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪神

昨年2ヶ月で1,661食を販売した人気会席！  
テーマは和の心 “お茶” 「新緑のグルメ物語会席」

ホテル阪神 日本料理「花座」にて2016年4月1日（金）～5月31日（火）に販売

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：宮川敏）では、ホテル2階日本料理「花座」にて「新緑のグルメ物語会席」を2016年4月1日（金）～5月31日（火）に販売いたします。

本企画は昨年同時期に販売し、1,661食を売り上げる人気を博したメニューの第二弾となります。新茶シーズンを迎えるこの時期にぴったりな、季節感溢れる味わい豊かなお料理をご堪能ください。

メインのお肉はほうじ茶をまぶしているので焼いていただいた際、ほのかに香るお茶の風味がお楽しみいただけます。

## 【メニュー内容】

- 先付：烏賊と緑黄野菜のジャスミンティー入り  
美味出汁ジュレ掛け
- 御椀物：玉子真薯 桜海老 青味 花卉大根 木の芽  
造り：二種盛り あしらい 造り醤油
- 組み物：鱸 抹茶洗い焼き 出汁巻き玉子 酢取り物  
海老と碓井豌豆の煎茶寄せ 小袖寿し  
丸十檸檬煮 蛸と胡瓜の辛子酢味噌  
茶碗蒸し 鰻蒲焼き添え 昆布茶館かけ
- 強肴：国産牛肉のほうじ茶の香り焼き  
蒸し野菜添え（ズッキーニ、きゃべつ、  
クレソンなど）お茶風味の藻塩 塩糍ポン酢
- 食事：白御飯（茶葉とちりめんの佃煮）  
香の物 赤出汁
- 水物：抹茶アイス求肥包み  
※仕入れ状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。

## 【オプション料理】

鱧と車海老の天婦羅  
抹茶塩 天出汁 薬味  
+1,500円



オプション料理イメージ

## 【店内】

カウンターや個室も備えた  
落ち着いた空間が自慢。  
シーンに合わせたご利用を。



店内写真イメージ



会席料理集合イメージ

- 【期間】 2016年4月1日（金）～5月31日（火）
- 【料金】 ランチ：3,500円／ディナー：5,000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.  
※ディナーはランチタイム時のオプション料理を加えた5,000円での販売となります。
- 【オプション料理】 鱧と車海老の天婦羅 +1,500円
- 【ご予約】 TEL 06-6344-1665（レストラン直通）

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／西出 隆文・新田 正人・川崎 彩美・石戸 純子

TEL: (06) 6344-1668 FAX: (06) 6344-7373

e-mail: [ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com) ※記載の写真データをご用意しております