

報道機関各位
プレスリリース



2016年4月21日

初夏に爽やか十割そば
『冷やし出し汁すだちそば（かき揚げ付）』登場！

4月24日（日）より「御鷹茶屋」にて

株式会社阪急阪神レストランズ（本社：大阪市北区／代表取締役社長 おおつぼ こうじ 大坪 公司）では阪急三番街南館地下2階にある御鷹茶屋にて、2016年4月24日（日）より初夏にぴったり新作メニュー「冷やし出し汁すだちそば（かき揚げ付）」を販売いたします。



※写真はイメージです。

冷やし出し汁すだちそば（かき揚げ付） 880円（税込）
かやくご飯付 1,030円（税込）

北海道そば粉を使用した「風味」・「のど越し」の良い十割そばに、薄くスライスしたすだちを丼一面に並べると、すだちの爽やかな酸味とすがすがしい香りが冷たい厳選素材からつくる出しにひろがり、初夏の味わいをお楽しみいただけます。

かき揚げは玉葱・人参・牛蒡を使用。揚げたてを別盛りで提供するため、カリカリサクサクの揚げたてをお召し上がりください。

■店舗情報

【店 舗 名】御鷹茶屋

【所 在 地】大阪市北区芝田1丁目1番3号 阪急三番街南館地下2階

【営業時間】11:00～22:00 (L.O 21:30)

【席 数】30席（全席禁煙）

【特 徴】そば通にはたまらない「十割そば」と揚げたての天ぷらが楽しめるお店。

北海道そば粉100%を使用した「十割そば」が自慢です。



※記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ先】

株式会社阪急阪神レストランズ 営業企画部 しもい ひろとし なかもと あき
下井 裕利・仲本 安希
TEL：06-6485-2663 FAX：06-6485-2667 / E-mail:h-shimoi@hhr.co.jp

<http://www.hhr.co.jp/>