

報道機関各位
プレスリリース

2016年5月23日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

昨年TV効果で売上7倍に！「氷の上で回転し急速冷却」する新感覚冷麺
今年は「氷のタレ」でさらに冷たさアップ！
中国料理「香虎(シャンフウ)」にて夏季限定「香虎冷麺」 2016年6月1日(水)より販売

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、3階中国料理「香虎」にて夏の風物詩「香虎冷麺」を2016年6月1日(水)より販売いたします。

昨年好評を博した氷の上で中華鍋を回転させて麺を急速冷却するパフォーマンスに加え今年はさらにタレを凍らせた氷の器を使って食べるつけ麺スタイル。最後は氷の器も崩して食べることができる「涼」を追求した一品です。また、選べる麺と多彩な味付けで様々な食べ方を楽しむことができます。



【お召し上がり方】

- ①麺を3種類(玉子麺・柚子風味・法蓮草風味)から選ぶ。
- ②麺と葱醬を合わせ、お好みで薬味をトッピングする。
- ③スタッフが氷の上で中華鍋を回転させ、冷やしながら麺に味をなじませる。
- ④凍らせておいた醤油風味の氷の器へ胡麻と醤油風味のタレを注ぎ、麺をつけて食べる。お好みで黒胡麻ムースを和える。
- ⑤時間が経つと氷の器が崩れるのでシャリシャリ食感を楽しみながら、サラダと共に食べる。

【メニュー内容】前菜七種盛合せ、
トッピング(香菜、雲吞、カシューナッツ、
フライオニオン)、タレ～醤油風味のタレの
器とサラダと共に、葱醬、スープ、
黒胡麻ムース、チョイスDE麺(玉子麺、
柚子風味、法蓮草風味)



【期間】2016年6月1日(水)～8月31日(水)

【料金】1,800円(消費税、サービス料込み) / プラス310円…ミニチャーハン、デザート付

【提供時間】ランチ 11:30～14:30 L.O.(土日祝～15:00 L.O.)

【ご予約】TEL06-6344-9865(直通) ※詳細はHPをご覧ください→<http://www.hotelhanshin.com>

※「香虎冷麺」誕生の理由…昨年、SNS等インターネットでの情報共有が進む中、「写真・動画を撮りたくなる商品」を作りたいという想いで、パフォーマンス性のある冷麺を考えました。今年はさらに冷たさを追求し、「見て楽しく」「食べて美味しい」「驚き」の冷麺を是非ご体感ください。

中国料理「香虎」シェフ 湊 敦史



このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 阪急阪神ホテルズ ホテル阪神 広報担当 / 西出 隆文・新田 正人・木下 沙織

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail: s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com

※記載の写真データをご用意しております ※画像はいずれもイメージです