



報道機関各位  
プレスリリース

2016年5月24日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急インターナショナル

ふかひれ、鮑<sup>あわび</sup>など高級食材とともに味わう 夏季限定の贅沢冷麺

## 夏の風物詩「春蘭門 特製冷麺」販売

2016年6月1日(水)より 中国料理「春蘭門」にて

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人：江山<sup>えやま やすひろ</sup> 恭弘)では、中国料理「春蘭門」にて、2016年6月1日(水)より夏季限定「春蘭門 特製冷麺」を販売いたします。

冷水でしっかり締めた麺を、春蘭門の特製タレと鮑やふかひれなどの海の幸を含む12種類の豪華な具材とともにご堪能いただけます。夏の暑い日に、食からの清涼感をお届けいたします。

### <商品概要>

【名称】春蘭門 特製冷麺

【販売期間】2016年6月1日(水)～8月31日(水)

【提供時間】平日 11:00a.m.～2:30p.m.(L.O)

5:00p.m.～9:00p.m.(L.O)

土日祝 11:00a.m.～3:30p.m.(L.O)

3:30p.m.～9:00p.m.(L.O)

【料金】1名様 3,326円(サービス料・消費税込)

【販売店舗】中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

【特徴】

#### ①春蘭門 特製タレを使用

干し椎茸をベースに醤油、砂糖、ごま油などをブレンドし、5日間寝かせたタレ。甘くやさしい口当たりながら、隠し味のシークワサーでさっぱりとした後味を実現。香りの良い練り胡麻とともに麺にかけてご用意いたします。

#### ②多彩な具材も一緒に

ふかひれ、鮑、海老、帆立貝柱、クラゲといった海の幸をはじめ、12種類の具材も特製タレにつけてお楽しみください。

#### ③お好みで辣油やマヨネーズとともにどうぞ。

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-3632(お客様専用番号)

※写真はすべてイメージです。



特製冷麺



春蘭門店内

### 【店舗紹介】中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

絶妙な火加減から生まれる華麗な中国料理の神髄を落ち着いた空間でお楽しみいただけます。最大30名様までご利用いただける個室もご用意。幅広い世代に愛される味を囲んで、和やかなひとときをお過ごしいただけます。

### この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：向<sup>むかい</sup> 真有香・今屋<sup>いまや</sup> 優子<sup>ゆうこ</sup>

〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-5715

e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております