



報道機関各位
プレスリリース

2016年6月1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

【神戸ビーフフェア】^{チンジャオニューローズ}5,940 円の青椒牛肉絲も登場

和洋中 5 レストラン&ルームサービスで“ブランド牛”に舌鼓
ホテル阪急インターナショナルにて 2016年6月1日(水)から

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：^{えやま やすひろ}江山 恭弘)では、2016年6月1日(水)から8月31日(水)まで「神戸ビーフフェア」を開催いたします。

きめが細かく、上品な甘みが魅力のブランド牛「神戸ビーフ」。人肌で溶けてしまうほど融点が高いサシ(脂肪分)と口に広がる甘みをシェフの卓越した技でアレンジ。5つのレストランとルームサービスで美食家を魅了する神戸牛を取り入れたメニューをぜひご堪能ください。



「神戸ビーフのステーキカレー」



「神戸ビーフ青椒牛肉絲」



「神戸ビーフのにぎり」

- 名称 **神戸ビーフフェア**
- 開催期間 2016年6月1日(水)～8月31日(水)
- 販売店舗・価格

| 販売店舗 | メニュー・コース名 | 販売価格 |
|----------------------------|------------------------------------|---------|
| 中国料理「春蘭門」(2階) | 神戸ビーフ青椒牛肉絲 | 5,940円 |
| スペシャリティレストラン「マルメゾン」(25階) | Menu “Bœuf de Kobe” (ムニュ・神戸ビーフ) | 25,000円 |
| 鉄板焼「ちややまち」(2階) | 神戸ビーフコース | 26,000円 |
| すし割烹「翁鮨」(2階) | 神戸ビーフのにぎり | 5,000円～ |
| レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」(25階) | 神戸ビーフのステーキカレー | 5,500円 |
| ルームサービス | 神戸ビーフ重 | 10,000円 |

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 ^{むかい まゆか まぶち えり いまや ゆうこ} 真有香・馬淵 絵梨・今屋 優子
〒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

詳細は2枚目以降をご覧ください。

■中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

商品名：神戸ビーフ青椒牛肉絲・・・写真①

販売価格：5,940円

提供時間：11：00a.m.～2：30p.m.(L.O.)／5：00p.m.～9：00p.m.(L.O.)

※土日祝は 11：00a.m.～9：00p.m.(L.O.)

お問い合わせ：TEL 06-6377-3632 (直通・お客様専用番号)

特徴：特有の旨みを残しつつ、筍とピーマンを組み合わせました。
お好みでオイスターソースをかけてお楽しみください。



①

■スペシャリティレストラン「マルメゾン」(ホテル25階)

商品名：Menu“Bœuf de Kobe” (ムニュ・神戸ビーフ)

販売価格：25,000円

提供時間：5：30p.m.～9：00p.m.(L.O.) ※土日祝 3：30p.m.～

お問い合わせ：TEL 06-6377-3648 (直通・お客様専用番号)

コース内容：食材への敬意を込め、素材の持ち味を引き立てながら
お届けする神戸ビーフコース。

～ 農園 ～ キャビア トマトコンフィ バジル ラビオリ

～ 森 ～ 神戸ビーフ 豆苗 蜂蜜

～ 山 ～ 神戸ビーフ コンソメ 椎茸 …写真③

～ 海 ～ オマール海老 レタス コライユ

～ 初夏 ～ グリオッティエヌ キルシュ

～ 大地 ～ 神戸ビーフ セロリラブ…写真② など全7品



②



③

■鉄板焼「ちややまち」(ホテル2階)

商品名：神戸ビーフコース

販売価格：26,000円

提供時間：11：00a.m.～2：30p.m.(L.O.)／5：00p.m.～9：00p.m.(L.O.)

※土日祝は 11：00a.m.～9：00p.m.(L.O.)

お問い合わせ：TEL 06-6377-3634 (直通・お客様専用番号)

コース内容：お肉そのものの旨みと、ステーキだけでなくお寿司など
和を意識した多彩なアレンジでご用意いたします。

神戸ビーフの炙り 寿司仕立て

神戸ビーフ 薄切りしゃぶ…⑤

神戸ビーフ ロースステーキ(150g)…④

焼き野菜 サラダ ご飯 香の物 赤出し

シャーベット または アイス

コーヒー または 紅茶



④



⑤

■すし割烹「翁鮭」(ホテル2階)

商品名：神戸ビーフのにぎり・・・写真⑥

販売価格：2貫 5,000円～

提供時間：11:00a.m.～2:30p.m.(L.O.)／5:00p.m.～9:00p.m.(L.O.)

※土日祝は 11:00a.m.～9:00p.m.(L.O.)

お問い合わせ：TEL 06-6377-2933 (直通・お客様専用番号)

特徴：丁寧に炙った神戸ビーフをシンプルに寿司スタイルで味わう
贅沢な逸品。特有の甘みとシャリの相性も抜群。
お肉を引き立てる薬味もアクセントに。



■レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」(ホテル25階)

商品名：神戸ビーフのステーキカレー・・・写真⑦

販売価格：1名様 5,500円

提供時間：11:00a.m.～3:00p.m.(2:00p.m. L.O.)

お問い合わせ：TEL 06-6377-3389(直通・お客様専用番号)

特徴：まろやかでコクの深い味わいが魅力のカレーと、絶妙な焼き
加減で仕上げる神戸ビーフのハーモニーをご満喫ください。



■ルームサービス

商品名：神戸ビーフ重・・・写真⑧

販売価格：10,000円

提供時間：11:00a.m.～9:00p.m.(L.O.)

お問い合わせ：TEL 06-6377-2100(代表)

内容：丁寧に焼きあげた神戸ビーフ(130g)と野菜のソテーを添えて
贅沢にもお重スタイルで。
アクセントに、わさびやおろしを添えています。

神戸ビーフ重

神戸ビーフの肉吸い など



以上

※写真はすべてイメージです。

※表記の価格はすべて1名様料金です。

※表記の価格はすべてサービス料・消費税込の料金です。