

報道機関各位
プレスリリース

2016年6月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

＜期間限定＞土日祝のみ販売

1日の始まりを彩る、和のおもてなし「和朝食」

ホテル阪神 日本料理「花座」にて2016年7月9日(土)～8月28日(日)

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「和朝食」を2016年7月9日(土)～8月28日(日)の土日祝限定で販売いたします。観光客の多い夏休みシーズンに1日30食限定の提供となります。ホテルで過ごす朝のひとつときをより大切なものにする、心と身体にやさしい「和朝食」を提案いたします。



朝食イメージ

【メニュー内容】

小鍋(出汁仕立て) 豆腐 椎茸 青味 おぼろ昆布
焼魚 酢取り物 **出汁巻き玉子** 染めおろし
とろ湯葉いくら 山葵ジュレ掛け
野菜の浸し 糸花かつお めかぶ酢 おくら
ちりめん山椒
鮭時雨煮 小芋含め煮 味噌掛け
烏賊大根煮 振り柚子
白ご飯 味噌汁 香の物 焼き海苔
果物

【朝食へのこだわり】 料理長 おがわたかし 尾川貴志

①その日一日の活力になるからこそ朝食をしっかりと楽しんでお召し上がりいただきたいという思いから“**ご飯に合うおかず**”を多彩に揃えました。店舗で炊き上げたちりめん山椒をはじめ、鮭時雨煮など、**ご飯を様々な形で最後まで**お楽しみいただける工夫をしています。

②和食に欠かせない店の顔ともいえる「**出汁**」は料理人が行う大切な作業です。**昆布と鰹節**から丁寧にじっくり煮出します。「**出汁巻き玉子**」や「**豆腐の小鍋**」で使用しています。



料理長 尾川貴志

「出汁」イメージ

【店舗紹介】

カウンターや個室も備えた落ち着いた空間が自慢。昼、夜の営業では月替わりで楽しめる会席料理が人気で、走りの食材を使った季節を感じるお料理が並びます。

「これからご家族・ご友人で観光へ」そんな朝をより思い出深いものにする空間を提供いたします。

【期 間】 2016年7月9日(土)～8月28日(日)

※土日祝限定

【食 数】 1日30食限定、完全予約制

【料 金】 2,924円(消費税、サービス料込み)

【提供時間】 7:00～10:00(L.O.9:30)

【ご 予 約】 TEL 06-6344-1665(レストラン直通)



花座店内イメージ

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・木下 沙織・川崎 彩美・石戸 純子

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

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