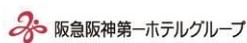


## News Release



## 千里阪急ホテル 中国料理「三楽」<sup>さんらく</sup> 2016年7月9日（土）リニューアルオープン

千里阪急ホテル(豊中市新千里東町2-1 総支配人 <sup>たおか ひろし</sup> 田岡 弘志)は、ホテル1階レストラン中国料理「三楽」<sup>さんらく</sup>を7月9日（土）にリニューアルオープンいたします。

モノトーンを基調としたシンプルで落ち着いた印象の中にアクセントカラーをポイントに取り入れたモダンで上品な店舗に一新。ホテルレストランならではの「居心地のいい空間」をご提供いたします。



店内全体（イメージ）



エントランスを一新（イメージ）



ソファ席個室（イメージ）

<リニューアルポイント>

### ◆内装を一新！モダンチャイニーズ空間へ

店内はモノトーンで統一され、赤・紫のアクセントカラーをポイントにモダンな雰囲気を演出。エントランスには幾何学模様を大胆に配し、お客様をお迎えいたします。1984年オープンの老舗レストランの品格を保ちつつ、今の時代に沿った空間は若い世代やビジネスなど多様なシーンに対応できる「居心地のいい空間」を叶えます。

### ◆個室の充実

当ホテルが位置する千里ニュータウンは都市開発から50年以上の歴史があり、若いご家族からご年配まで幅広い世代がお住まいです。地域の皆様が集うコミュニティホテルとして、小さいお子様連れのご家族にもより気軽にホテルをご利用いただき、3世代ご家族で本格中国料理を楽しんでいただけるようソファ席個室を新設しました。

- ・ソファ席個室（3室）～6名まで ご家族・ご友人との集まりに
- ・個室（1室）～16名まで 慶事・ビジネスシーン・歓送迎会などにおすすめ

### ◆期間限定！リニューアル記念コースメニューが登場

リニューアルを記念した特別コース（ランチ・ディナー）が登場（詳細は次ページ）

この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 営業企画 / 荒木 渚・朝長 渉・寺田 健史

TEL：06-6871-4036/FAX：06-6872-1030

メールアドレス n-araki@hankyu-hanshin-hotels.com ※ 記載画像データをご用意しております

↓↓ 次ページに続きます ↓↓

<リニューアル記念コース>

【商品名】リニューアル記念 特別ディナーコース

【料金】7,000円(税サ込)

【販売期間】2016年7月9日(土)～8月31日(水)

【内容】

- ・前菜 六種盛り合わせ
- ・姿ふかひれ トマト入りスープ仕立て
- ・エゾ鮑と野菜の塩麴炒め バター風味
- ・和牛肉とキノコの豆鼓炒め
- ・伊勢海老のチリソース 蒸しパン添え
- ・鱸と湯葉巻き 冬瓜の蒸し物 オイスター風味
- ・ミニ海の幸冷麺 または 山椒風味の炒飯
- ・デザート四種盛り合わせ



※画像はイメージです

【商品名】リニューアル記念 特別ランチコース

【料金】5,000円(税サ込)

【販売期間】2016年7月9日(土)～8月31日(水)

【内容】

- ・プチ前菜 六種盛り合わせ
- ・姿ふかひれ トマト入りスープ仕立て
- ・エゾ鮑と野菜の塩麴炒め バター風味
- ・和牛肉とキノコ 豆鼓の香り 蒸しパン添え
- ・鱸 湯葉巻き 冬瓜の蒸し物 オイスターソース餡かけ
- ・ミニ海の幸冷麺
- ・チャイニーズデザート 三種盛り

◆その他アラカルトメニューに「酸辣湯(サンラータン)」や「牛肉入りサーテー醬焼きそば」など新メニューが登場!

<店舗概要>

【所在地】千里阪急ホテル西館1階

【オープン】2016年7月9日(土) 11:30

※工事休業期間 7月4日(月)～8日(金) 計5日間

【席数】66席(リニューアル前より6席増)

【営業時間】[月～金] ランチ 11:30～15:00 デイナー 17:00～22:00

[土・祝] 11:30～22:00

[日] 11:30～21:30

【ご予約・お問い合わせ】TEL 06-6871-8443(直通)

【店舗URL】<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/senrihh/restaurant/67/index.html>



中国料理「三楽」料理長  
おかべりょうぞう  
岡部 力三

以上