

報道機関各位
プレスリリース

2016年7月22日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

ライブパフォーマンスが楽しい「鉄板コーナー」第2弾
ぶくぶく「泡ソース？」で食べる国産牛焼きしゃぶ登場！
マルシェダイニング「ネン」にて 8月1日（月）より

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^{みやがわきとし})の2階バイキングレストラン「ネン」では、リニューアル1周年記念として登場した「鉄板コーナー」にて、第2弾メニュー「国産牛焼きしゃぶ」を提供いたします。

ポイントは“アイレ”と呼ばれる「泡」で作ったソースで、最後の仕上げにわさびの風味づけをします。鉄板で焼き上げた国産牛をアイレで仕上げる和と洋の組み合わせが絶妙の一品です。

期間は8月1日（月）～9月4日（日）の約1ヶ月、ディナー限定での提供となります。

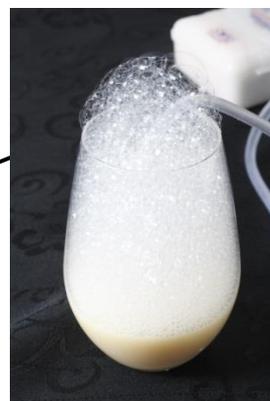
【“音”と“香り”の演出】

目の前で焼き上げる国産牛に、「ネン」のこだわりである「野菜」を添えて提供いたします。シェフのパフォーマンスと、出来たてあつあつをお楽しみください。



【泡(アイレ)】

白出汁にわさびの風味をつけたソースに、大豆レシチンを混ぜ、エアーポンプで泡立てます。



※ディナー限定、お1人様1皿の提供となります

店舗名：ホテル阪神 2階 マルシェダイニング「ネン」

メニュー名：国産牛 肩ロース肉の焼きしゃぶ わさび風味の泡（アイレ）添え

席数：108席

提供：ディナー／3,800円～（17:00～21:00L.O.、120分制）

※大人1名、消費税込、ソフトドリンク飲み放題付

ご予約：TEL 06-6344-8011（直通）またはホームページより

※写真はいずれもイメージです



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