



報道機関各位
プレスリリース

2016年8月10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

きめ細かいサシと甘みが魅力の「神戸ビーフランチコース」販売開始
日本三大和牛“神戸ビーフ”100%のハンバーガーが登場！
2016年8月11日(木・祝)より 鉄板焼「ちゃやまち」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 恭弘^{えやま やすひろ})では、2016年8月11日(木・祝)より鉄板焼「ちゃやまち」にて、**神戸ビーフランチコース「有馬」**を販売いたします。

日本三大和牛のひとつで厳しい基準を満たした“神戸ビーフ”を、大胆にも“ハンバーガー”スタイルでご提供。目の前で焼きあげるジューシーなハンバーガーと山葵がアクセントになった和風ソースのハーモニーは絶妙。ボリュームたっぷりのハンバーガーを鮑の鉄板焼、神戸ビーフのローストとともにご堪能ください。

■販売概要

【名称】

神戸ビーフランチコース「有馬」

【発 売 日】

2016年8月11日(木・祝)

【料 金】

1名様 11,286円(サービス料・消費税込)

【販売店舗】

鉄板焼「ちゃやまち」(ホテル2階)

【提供時間】

午前11:00～午後2:30(ラストオーダー)

※土日祝 午後3:30(ラストオーダー)

【ご予約・お問い合わせ】

06-6377-3634(直通・お客様専用番号)



コース「有馬」イメージ

■コース詳細

- ・蛸の炙り ライムとココナッツのドレッシングで
- ・蝦夷鮑の鉄板焼
- ・神戸ビーフ クラシタ(120g)のロースト
- ・野菜の鉄板焼
- ・塩昆布を添えたサラダ
- ・神戸ビーフのハンバーガー
- ・黒胡椒香る和牛入りスープ
- ・シャーベット

■神戸ビーフのハンバーガーについて

- ①神戸ビーフ 100%のハンバーグとバンズを目の前で丁寧に焼き間にはオニオンスライス、トマトスライス、フリルレタスをはさみました。
- ②ハンバーガーのソースは、酒・みりん・砂糖・醤油を合わせた和風テイストにアクセントとして山葵を入れ、少しぴりっとした味わいに。



コース内の神戸ビーフのハンバーガー

※写真はすべてイメージです。

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

〒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