

報道機関各位
プレスリリース

2016年8月16日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

松茸の土瓶蒸し、国産牛ロースのすき煮、サーモンいしる焼きなど
秋の食材 × こだわり醤油で作る「錦秋グルメ物語会席」

ホテル阪神 日本料理「花座」にて2016年9月1日（木）より販売



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「**錦秋グルメ物語会席**」を2016年9月1日（木）～11月30日（水）まで販売いたします。

本企画は今春4～5月に販売し、1,742食を売り上げた人気メニューの秋企画。

各料理に合わせて食材を活かす「醤油」を使い分けた味わい豊かなお料理をお楽しみください。

【献立】

先付 豆乳羹萩見立て **美味出汁ジュレ** 掛け
土瓶蒸し 松茸 大黒しめじ 鯛 海老 他
造り 鯛松皮造り 鯉炙り叩き **粉醤油**
八寸 きのこの菊花和え **しょつつる**風味 他
焼物 サーマンいしる焼き いくら卸し添え
煮物 国産牛ロース肉のすき煮 他
食事 炊き込みご飯 香の物 赤出汁
菓子 安納芋餡の求肥包み 御手洗餡

【こだわり醤油】

白醤油、粉醤油、しょつつる、いしる、湯浅醤油

【期間】 2016年9月1日(木)～11月30日(水)

【料金】 ランチ：3,500円／ディナー：5,000円
(いずれも消費税、サービス料込み)

【オプション料理】 車海老と鯛の天婦羅 +1,500円

※ディナーはランチタイム時のオプション料理を加えた5,000円での販売となります。

【提供時間】 ランチ：11:30～14:30L.O.(土日祝～15:00L.O.)
ディナー：17:00～21:00L.O.

【ご予約】 TEL 06-6344-1665(レストラン直通)

※写真はすべてイメージです。

※仕入れ状況により食材を変更する場合がございます。

※詳しくはホームページへ <http://www.hotelhanshin.com>

鯛ひしお使用の天出汁で



オプション料理イメージ



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