

報道機関各位  
 プレスリリース

 2016年8月26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、大阪新阪急ホテル、ホテル阪神、千里阪急ホテル

**秋の食材**を使った**選べるメイン料理 & 芋・栗・南瓜デザート**  
**4 ホテル共同ランチ企画「中国グルメ紀行」vol.3**  
**2016年9月1日(木)より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏 4 ホテルにて開催**

ホテル阪急インターナショナル、大阪新阪急ホテル（いずれも大阪市北区）、ホテル阪神（大阪市福島区）千里阪急ホテル（豊中市）では、2016年9月1日（木）より各ホテルの中国料理レストランにて秋のレストランフェア「中国グルメ紀行」を開催いたします。

本企画は、4ホテルの中国料理レストランが「秋」をテーマに共通価格2,800円でランチコースを提供。好評につき3回目となる今回は「秋の食材」を使ったメイン料理をお好みで2種類お選びいただけます。

オプションは「芋・栗・南瓜」を使用したデザートも登場。併せて、阪急阪神グループの関西エリア共通ポイント「Sポイント」がもらえるスタンプラリーも開催します。



ホテル阪急インターナショナル



大阪新阪急ホテル



ホテル阪神



千里阪急ホテル

## ≪フェア概要≫

**【名称】** 4ホテル共同ランチ企画「中国グルメ紀行」vol.3

**【期間】** 2016年9月1日(木)～11月30日(水)

**【提供店舗】** ・ホテル阪急インターナショナル「春蘭門」<sup>しゅんらんもん</sup>【ホテル2階】

・大阪新阪急ホテル直営「グランド白楽天」【阪急グランドビル27階】

 ・ホテル阪神「香虎」<sup>しやんぷう</sup>【ホテル3階】

 ・千里阪急ホテル「三楽」<sup>さんらく</sup>【ホテル西館1階】

**【共通価格】** ランチ：**2,800円** オプションデザート（コーヒーまたは紅茶付）：**+500円**

※価格はいずれもサービス料・消費税込

即時入会できます

**特典**
**スタンプラリー開催！**（阪急阪神第一ホテルグループメンバーズクラブ会員様限定）

 「中国グルメ紀行」ランチコースをお召しあがりいただくとスタンプを1つ押印  
 スタンプを5つ集めると「**Sポイント1,000円分**」を進呈いたします

この件のお問い合わせは

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

 メールアドレス s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com **記載の写真データをご用意しております**

↓メニュー詳細は次ページにございます↓

■ホテル阪急インターナショナル 中国料理「春蘭門」<sup>しゅんらんもん</sup> / ホテル2階

大阪市北区茶屋町 19-19 【お客様専用番号】06-6377-3632 (直通)

【提供時間】 (平日) 11:00~14:30 (土日祝) 11:00~15:30

【ランチメニュー】

- ・小さなお愉しみ三種盛り合わせ  
(クラゲすだち風味 太刀魚 香料煮 蕪と蒸し鶏老酒漬け)
- ・シラスとなめこの玉子スープ
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>
  - ・サーモンの唐揚げ 油淋ソース掛け
  - ・合鴨ロース肉と柿・おこげの豆豉<sup>とうち</sup>ソース
  - ・海老、クルミ、青梗菜の塩味炒め
  - ・豆腐と銀杏の上海蟹味噌煮込み
  - ・豚肉、茸、茄子のピリ辛仕立て
- ・魚すり身のイガ栗風団子と大根餅
- ・秋刀魚つみれの雲呑麵

【オプションデザート】(コーヒーまたは紅茶付)

シャンティニューショコラ  
プチ杏仁豆腐



■大阪新阪急ホテル直営 中国料理「グランド白楽天」 / 阪急グランドビル27階

大阪市北区角田町 8-47 【お客様専用番号】06-6315-8383 (直通)

【提供時間】 11:00~17:00

【ランチメニュー】

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・菊花と百合根の豆乳風味のスープ
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>
  - ・鶏肉と銀杏のカシューナッツ炒め 山椒仕立て
  - ・茶 美豚<sup>ちんみーとん</sup>バラ肉と栗の黒酢すぶた
  - ・帆立貝柱、タコ、茸のあっさり炒め 紹興酒風味
  - ・上海蟹味噌と豆腐の煮込み
  - ・海老の広東風甘辛ソース 金木犀の香り 生野菜添え
- ・水餃子と花びら茸の魚醤油掛け すだちの香り
- ・焼鮭入り中国粥

【オプションデザート】(コーヒーまたは紅茶付)

安納芋、あずき、タピオカ入りココナッツミルクと  
パンプキンエッグタルト



## ■ホテル阪神 中国料理「<sup>しんぶろう</sup>香虎」／ホテル3階

大阪市福島区福島 5-6-16 【お客様専用番号】06-6344-9865（直通）

【提供時間】（平日）11：30～14：30（土日祝）11：30～15：00

### 【ランチメニュー】

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・さつま芋入り卵白スープ ～すだちゼリー添え～
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>

- ・伊勢海老とイカと銀杏のXO醤炒め
- ・牛バラ肉のオイスターソース煮込み
- ・茸と野菜炒め
- ・サーモンと豆腐の魚醤油仕立て ～葛シートをのせて～
- ・濃厚麻婆豆腐

- ・上海蟹味噌風味の小龍包 ～黒酢とともに～
- ・葱入りチャーハン 食べるラー油

### 【オプションデザート】（コーヒーまたは紅茶付）

杏仁豆腐と蒸しカステラのモンブラン仕立て  
～南瓜のクリームチーズタルト添え～



## ■千里阪急ホテル 中国料理「<sup>さんらく</sup>三楽」／ホテル西館1階

豊中市新千里東町 2-1 【お客様専用番号】06-6871-8443（直通）

【提供時間】11：30～14：30

### 【ランチメニュー】

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・松茸入りふかひれスープ
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>

- ・帆立とマコモ茸のあっさり塩炒め
- ・豚フィレ肉とドライイチジクのリンゴ酢豚
- ・鶏肉とエリンギのカシューナッツ炒め
- ・豆腐と茸の上海蟹味噌の煮込み
- ・海老と銀杏のサーター醤炒め

- ・鳥賊のアボカド入りチリソース
- ・鮭と紫蘇の炒飯

### 【オプションデザート】（コーヒーまたは紅茶付）

かぼちゃのモンブラン ～芋の羊羹添え～



※写真はいずれもイメージです

※提供時間はいずれも、ラストオーダー表記です

以 上