



報道機関各位
プレスリリース

2016年8月30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

磯が香る「鮑」を和洋中多彩なアレンジで
2016年9月1日(木)より ホテル阪急インターナショナルにて

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9月1日(木)から10月31日(月)までレストラン5店舗にて「**鮑フェア**」を開催いたします。

特有の食感と豊かな旨みが魅力の「鮑」を、フレンチ、鉄板焼、すし割烹、中国料理、ビュッフェの5つのレストランでお楽しみいただけます。鮑そのものの旨みを生かしつつ、シェフの技を駆使したメニューをご用意。新たな感性で仕上げた美食の数々をご堪能ください。



マルメゾン



翁鮎



ちややまち



春蘭門

■フェア概要

【名称】豊かな海の味わいを愉しむレストラン「鮑フェア」

【開催期間】2016年9月1日(木)～10月31日(月)

【販売店舗・商品名・価格】

| 販売店舗 | 商品名 | 販売価格 |
|-------------------------|---|---|
| スペシャリティレストラン 「マルメゾン」 | ・蝦夷鮑のソテーと雲丹のコライユ コニャック風味のシヴェ仕立て ・蝦夷鮑のショー・フロワ 雲丹とアキテーヌ産キャビア添え ヨードのジュレと海藻 カリフラワーのムースにのせて | 各 4,752 円 |
| 鉄板焼「ちややまち」 | ・鮑と黒毛和牛フィレのコース「橘」 | 19,000 円 |
| すし割烹「翁鮎」 | ・鮑の塩釜 | 15,000 円～(時価) |
| 中国料理「春蘭門」 | ・千葉県産干し黒鮑のオイスターソース ・国産鮑と黄ニラのあっさり炒め | 14,256 円 5,702 円 |
| ビュッフェレストラン 「ナイト&デイ」 | ・鮑と茸のブルゴーニュ風と 帆立貝柱のトリュフソース(夜のみ) | <ビュッフェ価格> 平日 4,500 円 土日祝日 5,000 円 |

このリリース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

詳細は2枚目以降をご覧ください。

■スペシャルティレストラン「マルメゾン」(ホテル25階)

【提供時間】

午前11:30～午後2:30 ※土日祝 ～午後3:30
午後5:30～午後9:00 ※土日祝 午後3:30～

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 06-6377-3648 (直通)

【メニュー・価格】

①蝦夷鮑のソテーと雲丹のコライユ コニャック風味のシヴェ仕立て

<特徴> 蝦夷鮑をコニャックでフランベし、青海苔と貝類の出汁で軽く煮込むことで海の香りを閉じ込め最後に鮑の肝を合わせたバターで軽くソテーして仕上げました。風味豊かな鮑と雲丹の甘味が口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。

<価格> 4,752円

②蝦夷鮑のショー・フロワ 雲丹とアキテーヌ産キャビア添え

ヨードのジュレと海藻 カリフラワーのムースにのせて

<特徴> 食感を残しながらやわらかく蒸した鮑、濃厚な甘みが魅力の雲丹、塩味がアクセントとなるキャビアの相性は抜群。海藻風味のジュレを添えて、海の香り豊かな一品をどうぞ。

<価格> 4,752円



■鉄板焼「ちややまち」(ホテル2階)

【提供時間】

午後5:00～午後9:00 ※土日祝 午後3:30～

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 06-6377-3634 (直通)

【メニュー・価格】

③鮑と黒毛和牛フィレのコース「橘(たちばな)」

<内容> ・ 蝦夷鮑の旨煮
・ 黒毛和牛の岩塩プレート炙り焼き すだち添え
・ 活車海老(1尾)と帆立貝柱(2個)の鉄板焼
・ 鮑(1/2個)と黒毛和牛フィレ(50g)の鉄板焼
・ 秋野菜の鉄板焼
・ 塩昆布を添えたサラダ ・ ご飯、香の物、赤出し
・ バニラアイス または シャーベット
・ コーヒー または 紅茶

<価格> 1名様 19,000円



■すし割烹「翁鮓」(ホテル2階)

【提供時間】

午前11:00～午後2:30 ※土日祝 ～午後3:30
午後5:00～午後9:00 ※土日祝 午後3:30～

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 06-6377-2933 (直通)

【メニュー・価格】

④鮑の塩釜

<特徴> 鮑を昆布で巻いて塩で包み、殻の中でじっくり焼きあげ旨みを凝縮し、ほのかな塩味で引き立てた味わいをご堪能ください。

<価格> 15,000円～(時価) ※2日前までに予約要



■中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

【提供時間】

午前11:00～午後2:30 ※土日祝 ～午後3:30
午後5:00～午後9:00 ※土日祝 午後3:30～

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 06-6377-3632 (直通)

【メニュー・価格】

⑤千葉県産干し黒鮑のオイスターソース

<特徴> 干し黒鮑を鶏肉・豚肉・金華ハム・チキンスープで取った出汁で、鮑の風味や食感が引き立つよう時間をかけてじっくりもどしました。オイスターソースとのハーモニーも絶妙で香り・食感ともにお楽しみいただけます。

<価格> 14,256円

⑥国産鮑と黄ニラのあっさり炒め

<特徴> 塩ベースのタレが1枚1枚にしっかり絡み合うよう鮑を薄く切り、ほのかに甘く香る黄ニラとともに軽く炒めさっぱりした味わいに仕上げました。

<価格> 5,702円



■ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」(ホテル1階)

【提供時間】

<ディナー> 平 日 午後5:30～午後9:00
土 曜 日 第1部 午後5:00～ / 第2部 午後7:15～
日 曜 祝 日 午後5:00～午後9:00
※土曜日と9月18日(日)、10月9日(日)は2部制営業(100分制)
第1部午後5:00～ / 第2部午後7:15～

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 06-6377-3618 (直通)

【メニュー・価格】

⑦[新登場]おもてなしの一皿

「鮑と茸のブルゴーニュ風と帆立貝柱のトリュフソース」(夜のみ)

<特徴> 鮑はニンニク・パセリのバターソースで

帆立貝柱は味わい深いトリュフ入りクリームソースをまとわせて。

胸高まる一皿をお席までお持ちして、ディナータイムをドラマチックに彩ります。

(※1名様1皿限定)

<価格> 平日 4,500円 / 土日祝 5,000円



●ホテル阪急インターナショナル

ホテルに滞在することを「旅の目的」にするお客様に向け、1992年に開業したラグジュアリーホテル。心を穏やかに和ませる「花」をテーマに日常から美しく遊離した、潤いの時間とやすらぎのシーンを優雅に演出いたします。



以上

※表記の価格は、すべてサービス料・消費税を含みます(ナイト&デイは消費税のみ)

※写真はいずれもイメージです

※終了時間はいずれもラストオーダー表記です