

報道機関各位
 プレスリリース
 <販売中>

2016年10月7日
 株式会社阪急阪神ホテルズ
 ホテル阪神

贅沢ランチやお祝い、ちょっと早めの忘年会に
「姿ふかひれ」「海老」「北京ダック」を味わう“感謝”メニュー
 2016年11月30日(水)まで中国料理「香虎」にて販売

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3階中国料理「香虎」にて**“感謝”の特別メニュー**を販売いたします。

日頃ご愛顧いただいておりますお客様に感謝の気持ちを込めて、香虎の人気料理を盛り込んだ特別メニューを期間限定でご用意いたしました。お集まりの多いこの時期に最適な充実の内容です。

【メニュー内容】

内容充実のコースをお手頃価格で。
 姿ふかひれ、大ぶりの海老を使った二種食べ比べ、
 北京ダック等の人気食材を使った特別ランチ

～感謝コース～ランチ

- ・前菜七種盛合せ
- ・姿ふかひれ入り卵白仕立てのスープ
- ・海老のチリソースとマヨネーズソース
- ・牛肉のサーター炒め
- ・北京ダック～蒸しパンとサラダを添えて～
- ・葱入り汁そば 食べるラー油と共に
- ・デザート五種盛合せ

料金：3,900円



ランチコースイメージ

～感謝コース～ディナー

- ・前菜七種盛合せ
- ・ふかひれの姿煮込み
- ・伊勢海老のチリソースとマヨネーズソース
- ・牛ロースのサーター炒め
- ・北京ダック
- ・サーモンと野菜の蒸し物 魚醤油掛け
- ・濃厚麻婆豆腐 ～食べるラー油と白ご飯と共に～
- ・デザート三種盛合せ

※伊勢海老(外国産)…原産国は係にお尋ねください

料金：5,500円



ディナーコースイメージ

- 【期 間】 2016年10月1日(土)～11月30日(水)
 【料 金】 ランチ：3,900円／ディナー：5,500円(いずれも消費税、サービス料込み)
 【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】 06-6344-9865(直通)



【料理長：堤 勝志】本メニューは顧客の皆様へ日頃の感謝の気持ちを込めて、中国料理をお得にお召し上がりいただきたい、という想いで考案しました。ランチには女性向けにデザートを充実させたり、ディナーには看板メニューの「濃厚麻婆豆腐」を取り入れたり、こだわりを詰め込みました。

※詳細はHPをご覧ください。→ <http://www.hotelhanshin.com>

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