

報道機関各位
 プレスリリース

 2016年12月27日
 株式会社阪急阪神ホテルズ

春を先取り 和食の「匠」が技と味で競演

第3回 日本料理「匠」の饗宴 ~春の小鍋と和会席~

2017年1月7日(土)より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏5ホテルにて開催

株式会社阪急阪神ホテルズ(本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本和秀^{ふじもとかずひで})は、2017年1月7日(土)より近畿圏直営5ホテルの日本料理店にて、共同ランチ企画「日本料理「匠」の饗宴」を開催いたします。

本企画は、グループホテル共同企画として2014年にスタート。好評につき第3回目を迎える今回は“春の小鍋”をテーマに、5ホテル6店舗の「匠」がメニューを考案。オプションで「苺」を使ったデザートもご用意いたします。


 ホテル阪急インターナショナル
 「翁鮓」

 大阪新阪急ホテル
 「なにわ橋」

 大阪新阪急ホテル
 「有馬」

 宝塚ホテル
 「曙」

 ホテル阪神
 「花座」

 ホテル阪急エキスポパーク
 「花せんり」

<フェア概要>

- 名称 日本料理「匠」の饗宴 ~春の小鍋と和会席~
- 開催期間 2017年1月7日(土)~3月31日(金)
 ※「曙」と「花せんり」は2月28日(火)まで、「なにわ橋」は3月28日(火)まで
- 共通価格 ・華会席…1名様 3,800円 / ・霞会席(華会席+追加の一品)…1名様 5,500円
 ・「苺」のオプションデザート…プラス500円
- 特典 次回ご利用時に使える「オプションデザート券」をまれなくプレゼント(同店舗利用可)

このリリースについてのお問い合わせは

 ホテル阪神 広報担当：西出隆文^{にしでたかふみ}・新田まさと^{にったまさと}・木下沙織^{きのしたさおり}・川崎彩美^{かわさきあやみ}・石戸純子^{いしどじゅんこ}

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

詳細は2枚目以降をご覧ください。

■ホテル阪急インターナショナル すし割烹「翁館」(2階)

【所在地】大阪市北区茶屋町19-19

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)

定休日:不定休(詳しくはお問い合わせください)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-2933(お客様専用番号)

【華会席】脂ののった金目鯛は玉葱の甘みが凝縮した出汁と
(写真①)ともに味わうしゃぶしゃぶ仕立てで
料理長が吟味したにぎり寿司や造りとご一緒にどうぞ

- ・先付:その日の小鉢より
- ・造り:2種盛り合わせ
- ・焼物:銀鱈の照り焼き
- ・小鍋:金目鯛の出汁しゃぶ(写真②)
- ・寿司:にぎり5貫、細巻き1/2本
- ・赤出し

【オプションデザート(+500円)】

- ・苺のジュレと大豆のレアチーズ
練乳入りミルクソルベとともに(写真③)

※ホテル阪急インターナショナルは華会席のみの販売となります



■大阪新阪急ホテル 日本料理・串揚げ「なにわ橋」(地下1階)

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1-35

【提供時間】11:30~20:45(L.O.)

※3月28日(火)までのご提供です

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5261(お客様専用番号)

【華会席】淡雪を浮かべ“春霞”に見立てたメインの鍋は
(写真④)金目鯛と春野菜とともに味わいます

- ・先付:白和え(蟹 アボカド 他)
- ・御椀:玄米仕立て(合鴨葛打ち)
- ・造り:花卉盛り 鮪 烏賊
- ・八寸:鯖落味噌焼き 公魚^{わかさぎ}南蛮漬 袱紗玉子
椿温燻寿司 紅蕪酢漬 湯葉豆腐 他
- ・煮物:風呂吹き蕪 海老餡掛け
- ・小鍋:金目鯛と春野菜の霞鍋
- ・食事:炊き込みご飯 香の物 赤出し

【霞会席】上記(華)会席+串揚げ4本(黒毛和牛 他)(写真⑤)

【オプションデザート(+500円)】

- ・苺と抹茶のティラミス(写真⑥)



※ご夕食メニューもご用意いたしております…霞会席+オプションデザート 6,000円

※一部メニューは月により変更いたします

■大阪新阪急ホテル直営 日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」(阪急ターミナルビル17階)

【所在地】大阪市北区芝田1-1-4

【提供時間】11:30~20:30(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5336(お客様専用番号)

【華会席】桜を浮かべた豆乳鍋は、まるやかな味わいに鯛を(写真⑦)くぐらせていただく、目にも美しいひと品です

- ・先付: 蟹小松菜浸し 鮭とろろ掛け
- ・組肴: 海老艶煮 鯛照り焼き 合鴨ロース煮
穴子小袖寿司 造り(鮪 烏賊) 他
- ・吸物: 清水仕立て 蟹真丈
- ・揚げ物: 蟹紫蘇揚げ
- ・小鍋: 桜豆乳鍋(鯛)
- ・食事: 炊き込みご飯 香の物 赤出し

【霞会席】上記(華)会席+焼物(黒毛和牛 陶板焼)(写真⑧)

【オプションデザート(+500円)】

- ・苺のパルフェ 練乳ソース添え
- 水まんじゅう(写真⑨)

※ご夕食メニューもご用意いたしております…霞会席+オプションデザート 6,000円



■ホテル阪神 日本料理「花座」(2階)

【所在地】大阪市福島区福島5丁目6-16

【提供時間】ご昼食11:30~14:30(L.O.) ※土日祝~15:30(L.O.)
ご夕食17:00~21:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6344-1665(お客様専用番号)

【華会席】蛤のうまみを引き出した“潮仕立て”の鯛しゃぶと(写真⑩)黒毛和牛や寒鰯など全7品

- ・先付: 白魚酒蒸し カリフラワー豆腐
- ・御椀: 鮭と豚肉市松酒粕風味
- ・造り: 鯛 サーモン 海老握り寿し
- ・焼八寸: 寒鰯照り焼き 桜海老と水菜の柚子浸し
蠟梅見立て芋煎餅 他
- ・小鍋: 蛤の潮仕立て鍋 鯛しゃぶしゃぶ
- ・強肴: 黒毛和牛すじ肉の味噌煮込み
- ・食事: 炊き込みご飯 香の物 赤出汁

【霞会席】上記(華)会席

+伊勢海老、ずわい蟹の天ぷら(写真⑪)

【オプションデザート(+500円)】

- ・イチゴ寒天と花もなか(写真⑫)



※ご夕食メニューもご用意いたしております…霞会席+オプションデザート 6,000円

※一部メニューは月により変更いたします ※伊勢海老(国産)…食材の産地は係にお尋ねください

■ホテル阪急エキスポパーク 日本料理「花せんり」(本館1階)

【所在地】吹田市千里万博公園1-5

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)※土日祝11:00~

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6878-3900(お客様専用番号)

【華会席】袱紗鍋は、味噌と酒粕の絶妙な割合で煮立てた時に
(写真⑬) 良い風味を醸し出す濃厚な味わいです

- ・先付:五色なます 子持ち昆布 金栗 枸杞
- ・造り:鯛松皮造り 横輪平造り 烏賊造り
- ・煮物:鯛の荒焚き 小芋 笹垣牛蒡 焼豆腐 針生姜
- ・小鍋:袱紗鍋(味噌酒粕汁 猪豚肉 イベリコ豚)
- ・食事:ご飯 香の物
- ・水菓子:季節の果物

【霞会席】上記(華)会席

+籠盛り八寸(小鉢、焚合、焼物、油物)(写真⑭)

【オプションデザート(+500円)】

- ・苺とレアチーズムースの最中 バニラアイス添え
(写真⑮)



■宝塚ホテル 日本料理「曙」(東館L階)

【所在地】兵庫県宝塚市梅野町1-46

【提供時間】ご昼食11:30~14:30(L.O.) ご夕食17:00~20:00(L.O.)

※2月28日(火)までのご提供です

【ご予約・お問い合わせ】0797-85-2616(お客様専用番号)

【華会席】“春の山”に見立てた蒸し鍋は梅の香り広がる
(写真⑯) 春を感じさせる一品です

- ・先付:おすすめ一品
- ・御椀:湯葉真丈 吉野仕立て
- ・造り:3種盛り
- ・焼物:鯖蒔味噌焼き
- ・揚げ物:車海老天ぷら 公魚黄金揚げ
- ・小鍋:春山蒸し鍋 胡麻ぽん酢
(甘鯛、蟹、河豚、鱒)
- ・食事:炊き込みご飯 香の物 赤出し



【霞会席】上記(華)会席+煮物(伊勢海老曙煮)※伊勢海老は外国産です(写真⑰)

【オプションデザート(+500円)】

- ・抹茶のロールケーキ ベリーの焼き菓子 苺アイスの大福(写真⑱)

※ご夕食メニューもご用意いたしております…霞会席+オプションデザート 6,000円

※表記の価格は、すべて税金・サービス料を含みます
※写真はいずれも、華会席と霞会席の追加一品、オプションデザートのイメージです

以上