

報道機関各位  
プレスリリース

2017年2月9日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
千里阪急ホテル

『プレミアムフライデー』当日は15:00から提供

ワインと味わう《創作<sup>おでん</sup>ODEN》

2017年5月31日(水)まで 千里阪急ホテル「さくららうんじ」にて

千里阪急ホテル(豊中市新千里東町2-1 総支配人 <sup>たおか ひろし</sup>田岡 弘志)では、2階メインラウンジ「さくららうんじ」にて2月10日(金)から5月31日(水)まで「創作ODEN」を販売いたします。

コンソメベースの出汁でしっかり味がしみ込んだ「フォアグラ&大根」や「トマト」などの具材を、シェフがワインとの相性を考え、より美味しく味わえるよう考案したソースとともにお召し上がりいただけます。

新メニュー「創作<sup>おでん</sup>ODEN」を、プレミアムフライデー実施日は提供時間を90分早め、15:00から提供いたします。月末金曜は早めにオフィスを飛び出して、ワインとともにぜひお楽しみください。



### <概要>

- 【名称】「創作<sup>おでん</sup>ODEN」
- 【販売期間】2017年2月10日(金)～  
2017年5月31日(水)
- 【時間】17:30～22:30(L.O.)  
(プレミアムフライデー実施日は15:00～)
- 【料金】190円～ ※税金・サービス料込
- 【提供店舗】千里阪急ホテル 東館2階  
「さくららうんじ」
- 【お問い合わせ】TEL:06-6871-8446(店舗直通)

月末金曜は、ちょっと豊かに。



プレミアムフライデー

バジルソースが  
おすすめ



フォアグラ&大根



トマト

お好みのソースを  
お選びいただけます



アメリカーナ



明太子クリーム



チーズ



アーリオ・オーリオ風



トマト

など

この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 広報担当 / <sup>あきよし</sup>秋好 <sup>まゆこ</sup>繭子・<sup>ともなが</sup>朝長 <sup>わたる</sup>渉

TEL: 06-6871-4036 / FAX: 06-6872-1030

メールアドレス m-akiyoshi@hankyu-hanshin-hotels.com ※ 記載画像データをご用意しております