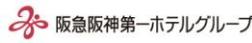


# News Release



## 鉄板・フレンチ・和洋会席「ボナージュ」 個室増設&リニューアル 2017年5月20日（土）

千里阪急ホテル（豊中市新千里東町 2-1 総支配人 た お か ひ ろ し 田岡 弘志）では、鉄板焼・フレンチ・和洋会席のレストラン「ボナージュ」にて、個室2室を増設し、店舗エントランスを一新いたします。

爽やかな木々による緑と、涼やかなプールサイドを臨む美しいロケーションの個室は、大阪万博に合わせて開店した老舗の雰囲気を残しつつ現代風にリノベーション。コミュニティホテルとして、お顔合わせや長寿のお祝い等の慶事、ご家族3世代でのお食事など多様なシーンで「居心地のいい空間」をご提供いたします。



個室イメージ (4~6名×2室、最大18名収容)



店舗エントランス

### <店舗概要>

- 【所在地】 千里阪急ホテル 東館2階
- 【開店日】 2017年5月20日（土）11:30～
- 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)  
ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)
- 【ご予約・お問い合わせ】 TEL 06-6871-8447 (直通)

### <新個室の名称> ※すべてフランス語

- ① **リバージュ** (rivage)  
「水辺」の意。窓外に面したプールサイドから。
- ② **シエル** (ciel)  
「空」の意。リゾート感あふれるプールサイドに広がる青空から。

### <個室リニューアル記念 特別フレンチコース> 7月31日（月）まで



#### ディナー 6,000円

- ・マリネしたシーフードとフルーツの饗宴  
甘酸っぱいジュレを添えて
- ・鴨腿肉のコンフィ 葉野菜のサラダ 赤葡萄酒のヴィネグレット
- ・的鯛のポワレ カルダモン香る白ワイン仕立てのソースとともに
- ・黒毛和牛のビーフシチュー & 牛フィレ肉のポワレ トリュフの香り マデラ酒のソース
- ・デザート盛り合わせ

など全7品

#### ランチ 3,900円

- ・おすすめのスープ
- ・スズキのポワレ カルダモン香る白ワイン仕立てのソースとともに
- ・黒毛和牛のビーフシチュー & 牛肉のタリアータ風

など全6品

※リニューアル記念 特別鉄板コース (ランチ・ディナー) もご用意しております

※各料金には税金・サービス料が含まれます ※画像はすべてイメージです

### この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 営業企画 / あきよし まゆこ ともなが わたる たらだ たけし 秋好 繭子・朝長 渉・寺田 健史

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