



報道機関各位  
プレスリリース

2017年4月24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

豪華 118 万円のステイプラン、毎月 25 日は 25%OFF、記念コースなど  
**ホテル阪急インターナショナル「開業 25 周年記念フェア」**  
お客様へ感謝を込めて 11 月 30 日(木)まで順次開催

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:菅野 <sup>すがの</sup> <sup>しんいち</sup> 伸一)は、2017年11月8日(水)に開業 25 周年を迎えます。

開業 25 周年を記念し、11 月 30 日(木)まで「Silver Jubilee (シルバージュビリー) -輝き-」をテーマに日頃ご愛顧いただいている多くのお客様に感謝を込めて様々なプランやキャンペーンを開催いたします。



宿泊プランでは、最高峰の 1 泊 2 日を過ごせる「ラグジュアリーすぎる 118 万円プラン」、ブライダルでは開業 25 周年だからこそ叶う、ホテル 25 階での人前式&レストラン貸切ウエディングプランを販売。

また、レストラン&バーでは、メインダイニングのスペシャリティレストラン「マルメゾン」の贅を尽くした 25 万円のフルコース、ビジュアルに注目のシルバーに煌くアートなケーキなど 9 店舗で実施いたします。

【開業 25 周年記念フェア 特設 WEB サイト】

[http://www.hankyu-hotel.com/hotel/hhinternational/25th\\_anniversary/](http://www.hankyu-hotel.com/hotel/hhinternational/25th_anniversary/)

【プラン一例】

《宿泊》

- 25 の特典が彩る、最高峰の 1 泊 2 日。ラグジュアリーすぎる 118 万円プラン
- 毎月 25 日はペア 25,000 円でステイ。おふたりで 50 歳 or シルバー世代はお得に

《ブライダル》

- いつもは式を挙げる事のできない、ホテルを象徴する 25 階の「アトリウムロビー」で叶える人前式にメインダイニングでの貸切ウエディングパーティ 30 名様 250 万円

《レストラン》

- クリストフルのダックプレスでの演出×開業年のワインとともに。贅を尽くしたフルコース ペア 25 万円
- 違いの分かる大人の粋な鉄板焼コース登場。神戸ビーフ×黒毛和牛に海の幸の食べ比べ
- まさに中国料理のオールスターズ。人気食材が大集結。開業 25 周年記念特別コース
- ホテルメインダイニングで初代料理長のメニューを参考に趣向を凝らしたフランス料理のフルコース
- シルバーに煌くアートなケーキに、チョコで模った指輪とネックレスは必見
- ホテルカラーのパープルに。煌びやかで優雅な演出も魅力のカクテル
- 桃のコンポートを削った新感覚のかき氷。ハイビスカスティーのジュレとともに ※5 月 1 日(月)～
- 開業 25 周年サンクス企画。毎月 25 日はお得! 「25%OFF の日」(ディナータイム限定)



25 周年キャンペーンロゴ

詳細・各種プラン、キャンペーン詳細

《宿泊》

ご予約・お問い合わせ TEL：06-6377-2100（代表・宿泊担当）

**■25の特典が彩る、最高峰の1泊2日「ラグジュアリーすぎる118万円プラン」**

料 金：1,180,000円（サービス料・消費税・宿泊税込）

期 間：2018年3月31日（土）まで

内 容：1泊2日、最高峰のひと時をお届けいたします。25個の特典をご用意

1. 34階「プレジデンシャルスイート」ご宿泊（1泊）
2. スイートルームを「フラワーデコレーション」
3. タオルアート&花びらでベッドルームをコーディネート
4. プロカメラマンがホテル滞在の様子を撮影
5. ウェルカムスイーツ（ルームサービス）
6. ウェルカムドリンク（ルームサービス）
7. フェース&ボディ全身エステ 90分
8. ヘア&メイクセット
9. レンタル衣装にお召し替え（タキシード&ロングドレス）
10. メインダイニング「マルメゾン」にて貸切ペアディナー
11. ドンペリニヨンで乾杯
12. お飲物はフリーフロー。ヴィンテージワインなど
13. ディナータイムを彩る生演奏
14. プライベートコンシェルジュが24時間対応
15. ネーム入りホテルバスローブをプレゼント
16. 高層階からの景色を目前に  
花びらを浮かべた薔薇の香り漂う特別なバスルーム
17. お部屋でゆっくり。チーズ盛り合わせ（ルームサービス）
18. ホテルミニバーや冷蔵庫の中身もご自由に
19. ホテルの香りをご自宅にも。ディフューザーをプレゼント
20. バー「ケレス」ボトルキープ券をプレゼント
21. ネーム入りバスタオルをプレゼント
22. ご朝食
23. 薔薇25本の花束をプレゼント
24. 1泊2日の思い出を形に。おふたり専用のアルバムを作成しプレゼント
25. ふたりで過ごした思い出



**■毎月25日はペアがお得。1室2名様25,000円のステイプラン。おふたりで50歳orシルバー世代限定**

料 金：25,000円（サービス料・消費税・宿泊税込）

期 間：4月25日（火）・5月25日（木）・6月25日（日）

7月25日（火）・8月25日（金）・9月25日（月）

10月25日（水）・11月25日（土）

内 容：スーペリアツイン1室2名様1泊ご朝食付

対象者：下記の条件を満たされた方、2名様のご利用に限ります

① おふたりで合計50歳のペア

（例：25歳のお客様×2名様／男性30歳と女性20歳の2名様など）

② おふたりで合計120歳以上のペア

（例：60歳同士のご夫婦／75歳のお母様と55歳の娘様など）

備 考：各日予約先着5室限定。チェックイン時に身分証明書をご提示ください



他にも、ベーシックバースデープランナーがサポートする「プロポーズプラン」もご用意しております

《ブライダル》

ご予約・お問い合わせ TEL : 0120-63-2489 (ブライダルサロン)

■開業 25 周年限定。ホテル 25 階で叶える、ラグジュアリーウエディングプラン

25 周年にしかできないスペシャルプラン。ホテルを象徴する空間“アトリウムロビー”で行う人前式にメインダイニング「マルメゾン」での貸切ウエディングパーティが叶う豪華プラン

料 金：30 名様 2,500,000 円 (サービス料・消費税込)

※20 名様より。1 名様増 31,000 円・1 名様減 25,000 円

期 間：2018 年 3 月 31 日 (土) まで

内 容：・アトリウムロビー人前式 (生演奏付)

- ・料理 シェフと相談して作る  
「世界でたった 1 つのウエディングコース」
- ・飲料 ソムリエが料理にあわせてセレクト
- ・ウエディングケーキ ふたりのイメージをパティシエが形に
- ・衣装 (新郎 洋装 1 点/新婦 洋装 1 点)
- ・美容着付 (新郎 洋装 1 点/新婦 洋装 1 点)
- ・控室 ・基本音響照明/映像機材
- ・装花 (メインテーブル式/卓上 7 卓分)
- ・コーディネート一式



- 特 典：1. 素晴らしい景色とともに。「最上階 34 階スイートルームご宿泊」(2 泊 3 日)
2. 美しく輝くふたりに。エステコース (新郎 1 回・新婦 3 回分) &ヘアメイクリハーサルを
3. ご両親への感謝の想いを形に。両家のご両親にご宿泊をプレゼント (式前日ご両家 2 室分)
4. 式前日に両家のご両親を招待し、ご家族とともに過ごすディナータイム (最大 6 名様まで)
5. ホテル到着時からパーティシーンまで撮影。ダイジェストエンドロールをプレゼント

《レストラン》

スペシャリティレストラン「マルメゾン」(ホテル 25 階)

営業時間：ランチ /11:30~14:30 ラストオーダー (土日祝 15:30 ラストオーダー)

ディナー/17:30~21:00 ラストオーダー (土日祝 15:30~)

電話番号：06-6377-3648 (マルメゾン直通)

■開業 25 周年特別プラン。絶景とともに最高の時間を「25 万円のフルコース」

ドン ペリニオンで乾杯をしたら、美しく輝くキャビアとともに美食の幕開け。

メインは合鴨のデクパージュ。クリストフルのダックプレスでのソース作りは必見

期 間：2017 年 11 月 30 日 (木) まで

料 金：ペア 250,000 円 (サービス料・消費税込)

メニュー：「Menu de luxe (ムニユ・ドウ・リュクス) ~25 周年~」

- ・キャビア
- ・雲丹のアンサンブル
- ・トリュフ入りコンソメ パイ包み焼き
- ・オマール・ブルーのロースト 香草風味
- ・グラニテ
- ・ミュラール・ア・ラ・プレッセ (合鴨のプレス)
- ・ミュラールのサラダ
- ・フロマージュ
- ・ワゴンデザート、コーヒー、小菓子



クリストフルのダックプレスで調理

【ドリンク】フルボトル 3 本

シャンパン：ドン ペリニオン

モンラッシュ<特級畑>、シャトームートン ロートシルト 1992 年

## ■初代マルメゾン料理長のメニューを参考に、フランス料理の古典的技法を駆使した特別コース

期 間：2017年5月31日（水）まで

料 金：25,000円（サービス料・消費税込）

メニュー：【第一章】「Menu Jubilé d'argent（ムニユ・ジュビレ・ダルジャン）」

- ・食前のお楽しみ
- ・フォワグラ トリュフ スイユ飾り
- ・二種の魚 レモン風味
- ・コンソメ タピオカ クネル入り
- ・オマール海老のロースト 香草風味
- ・グラニテ
- ・粒胡椒付きステーキ コニャックフランベ
- ・フロマージュ
- ・ワゴンデザート
- ・カフェ、紅茶 または アンフュジョン
- ・小菓子



## 鉄板焼「ちゃやまち」（ホテル2階）

営業時間：ランチ / 11:00~14:30 ラストオーダー（土日祝 15:30 ラストオーダー）

ディナー / 17:00~21:00 ラストオーダー（土日祝 15:30~）

電話番号：06-6377-3634（ちゃやまち直通）

## ■神戸ビーフ×黒毛和牛に海の幸食べ比べ。違いの分かる大人の粋なコース「宴 -UTAGE-」

期 間：2017年7月31日（月）まで

料 金：20,000円（サービス料・消費税込）

メニュー：・先付

- ・フォワグラスステーキ トリュフソース
- ・海の幸食べ比べ（2種の味わいで）  
ー車海老ー活け造りと鉄板焼  
&ー帆立貝柱ー炙りと鉄板焼
- ・神戸ビーフロース（50g）と  
特選黒毛和牛フィレ（50g）の食べ比べ
- ・季節の焼き野菜
- ・塩昆布を添えたサラダ お好みのドレッシングで
- ・ガーリックライス、赤出し、香の物
- ・シャーベットに季節のフルーツを添えて
- ・コーヒー または 紅茶



## 中国料理「春蘭門」（ホテル2階）

営業時間：ランチ / 11:00~14:30 ラストオーダー（土日祝 15:30 ラストオーダー）

ディナー / 17:00~21:00 ラストオーダー（土日祝 15:30~）

電話番号：06-6377-3632（春蘭門直通）

## ■平日ランチ限定。開業25周年記念「飲茶セット」

期 間：2017年11月30日（木）まで

料 金：2,500円（サービス料・消費税込）

メニュー：・前菜2種入りミニサラダ

- ・ふかひれスープ
- ・春巻き
- ・おすすめ点心6種盛り合わせ



- ・中国粥 または 汁そば
- ・デザート2種盛り合わせ

### ■まさにオールスターズ。中国料理の神髄を。開業25周年記念 特別コース

期 間：2017年11月30日（木）まで

料 金：12,500円（サービス料・消費税込）

メニュー：・鯛の刺身入り前菜 5種盛り合わせ

- ・ふかひれの姿煮込み
- ・北京ダック
- ・伊勢海老のチリソース 白ミル貝の湯引き
- ・鮑と湯葉のオイスターソース
- ・和牛フィレと彩り野菜の XO 醬炒め
- ・海の幸入り 餡かけ焼きそば
- ・海燕の巣のせ杏仁豆腐

※伊勢海老…外国産



### テイクアウトコーナー（ホテル1階）

営業時間：9：00～21：00 ※提供は10：30～

電話番号：06-6377-3628

### ■シルバーに煌くアートなケーキ「シルバージュビリー」

期 間：2017年5月31日（水）まで

料 金：500円（消費税込）

内 容：パールパウダーでシルバー色に仕上げたケーキに  
チョコで模った指輪にチョコで作られたシルバーカラーの  
ペンダントをまといせました。ビスキュイ、プラリネクリーム、  
バニラのブリュレをチョコムースでコーティング



### バー「ケレス」(ホテル2階)

営業時間：月～土/17：30～24：00（23：45ラストオーダー）

日祝日/17：30～23：00（22：45ラストオーダー）

電話番号：06-6377-3628

### ■煌びやかな一杯。優雅な演出も魅力のカクテル

期 間：2017年11月30日（木）まで

料 金：1,800円（サービス料・消費税込）

内 容：スパークリングワインに、すみれ色のリキュールを合わせたカクテル。  
中に沈めたアラザンがシュワシュワと泡を立てながら煌びやかに踊ります。  
グラスに飾った、シルバーを纏った薔薇が華やかさをプラス



### ■毎月25日は「25%OFFの日」

期 間：4月25日（火）・5月25日（木）・6月25日（日）・7月25日（火）・8月25日（金）  
9月25日（月）・10月25日（水）・11月25日（土）

内 容：ディナータイムは、各店舗予約先着25名様限定で25%OFF

店 舗：スペシャリティレストラン「マルメゾン」、中国料理「春蘭門」、鉄板焼「ちゃやまち」  
すし割烹「翁鮎」、バー「ケレス」、ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

備 考：ナイト&デイはランチ・ディナー各日各時間帯 予約先着50名様

### この件についてのお問い合わせは

いまや ゆうこ まぶち えり むかい まゆか  
ホテル阪急インターナショナル広報担当：今屋 優子・馬淵 絵梨・向 真有香  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-5715  
e-mail: y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真データをご用意しております