



報道機関各位
プレスリリース

2017年5月16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

【新作冷麺】伊勢海老、鮑など海の幸とともに味わう夏の風物詩
少し贅沢な夏のひとときを彩る「海の幸冷麺」販売
ホテル阪急インターナショナルにて 2017年6月1日(木)より

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 伸一^{すがの しんいち})では、2017年6月1日(木)より中国料理「春蘭門」にて、**夏季限定「海の幸冷麺」**を販売いたします。

毎年、お客様にご好評の「冷麺」が今年も登場。香り良く仕上げたコシのある麺を伊勢海老や蝦夷鮑、帆立貝柱など海の幸を含む 12 種類の具材、口当たりの良い甘みのあるタレとともに楽しみいただけます。

【商品のこだわり】

①「麺」

氷水でしっかりと締めコシのある麺に。
練りゴマを絡めて、香り豊かに。

②多彩な 12 種類の「具材」

伊勢海老、蝦夷鮑、帆立貝柱、烏賊、
クラゲ、干し椎茸、叉焼など。
(伊勢海老は外国産)

③「タレ」

干し椎茸のもどし汁に、醤油、砂糖、ゴマ
油などをブレンドし口当たりの良い
甘さのタレに。

④隠し味の「シークワサー」

甘みのあるタレに入れることで
さっぱりとした後味に。



海の幸冷麺

【名称】「海の幸冷麺」

【料金】1名様 3,326 円(サービス料・消費税込)

【販売期間】2017年6月1日(木)～8月31日(木)

【提供時間】平日 11:00～14:30(L.O.)

17:00～21:00(L.O.)

土日祝 11:00～21:00(L.O.)

【販売店舗】中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

【ご予約・お問い合わせ】TEL: 06-6377-3632(直通・お客様専用番号)

※写真はすべてイメージです。

この件についてのお問い合わせは

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