

報道機関各位
プレスリリース

2017年5月22日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

仕上げは**エスプーマ**のふんわり醤油風味タレで
夏の暑さも吹っ飛ばす 驚きの冷たさ「氷・冷麺」

中国料理「香虎(シャンフウ)」にて 2017年6月1日(木)より夏季限定販売

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神(大阪市福島区5-6-16 総支配人:宮川 敏)では、3階 中国料理「香虎」にて夏季限定「氷・冷麺」を2017年6月1日(木)より販売いたします。

お客様の前で行うパフォーマンスに加え、ふんわりムース状になったタレで味わう新感覚冷麺を体感ください。



<特徴①>

お客様の目の前で**氷の上に乗せた中華鍋**を回転させ、**麺を混ぜながら急速冷却!**

<特徴②>

エスプーマ*を使ってムース状になった醤油風味のタレをトッピング。新食感の味わい。
※エスプーマ…炭酸ガスを使用してあらゆる食材をムース状にする調理法

冷たさ、辛さ、まろやかさなど多彩な味付け



<内容>

- ・前菜七種盛合せ
- ・トッピング
- ・タレ～醤油風味のエスプーマ仕立て～
- ・葱醬、スープ
- ・食べるラー油
- ・柚子シャーベット
- ・胡麻タレ
- ・チョイスDE麺

※写真はいずれもイメージ

【期間】2017年6月1日(木)～8月31日(木)

【料金】1,800円(消費税、サービス料込み) / プラス310円…ミニ炒飯、プチデザート付

【提供時間】ランチ 11:30～14:30 L.O.(土日祝～15:00 L.O.)

【ご予約】TEL06-6344-9865(直通) ※詳細はHPをご覧ください…<http://www.hotelhanshin.com>

※この冷麺誕生の背景…一昨年、SNS等インターネットでの情報共有が進む中、「写真・動画を撮りたくなる商品」を作りたいという想いで、パフォーマンス性のある冷麺を考えました。「見て楽しく」「食べて美味しい」「驚き」の冷麺を是非ご体感ください。



シェフ 湊 敦史

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 阪急阪神ホテルズ ホテル阪神 広報担当 / 西出 隆文・新田 正人・木下 沙織・石戸純子

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail: s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com