

報道機関各位
プレスリリース

2017年8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、大阪新阪急ホテル、ホテル阪神、千里阪急ホテル

チャオ ジャン
炒 × 醬 で魅せる シェフが織りなすランチ & 芋・栗・南瓜デザート

秋のレストランフェア「中国グルメ紀行」vol.4

2017年9月1日(金)より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏4ホテルにて開催

ホテル阪急インターナショナル、大阪新阪急ホテル(いずれも大阪市北区)、ホテル阪神(大阪市福島区)、千里阪急ホテル(豊中市)では、2017年9月1日(金)より各ホテルの中国料理レストランにて秋のレストランフェア「中国グルメ紀行」を開催いたします。

本企画では、4ホテルの中国料理レストランが共通価格2,800円で秋のランチコースを提供。好評につき4回目となる今回は「醬-ジャン-」を使った「炒-チャオ-」料理を共通のおすすめ料理とし、メイン料理をお好みで2種類お選びいただけます。オプションで「芋・栗・南瓜」を使用したデザートも登場。併せて阪急阪神グループの共通ポイント「Sポイント」を進呈するスタンプラリーも実施いたします。



ホテル阪急インターナショナル



大阪新阪急ホテル



ホテル阪神



千里阪急ホテル

《フェア概要》

【名称】秋のレストランフェア「中国グルメ紀行」vol.4

【期間】2017年9月1日(金)～11月30日(木)

【提供店舗】・ホテル阪急インターナショナル「シュンランモン春蘭門」(ホテル2階)
・大阪新阪急ホテル「ハクラクテングランド白楽天」(阪急グランドビル27階)
・ホテル阪神「ジャンブウ香虎」(ホテル3階)
・千里阪急ホテル「サンラク三楽」(ホテル西館1階)

【価格】ランチ：**2,800円** オプションデザート(コーヒーまたは紅茶付)：**500円**
※価格はいずれもサービス料・消費税込

【特典】①4スタンプ集めると「1,000円相当のSポイント」プレゼント

※1回のご利用で1スタンプ押印 ※同ホテルで複数回のご利用も可

※阪急阪神第一ホテルグループメンバーズクラブ会員様限定(即時入会可)

②2店舗目で使える「オプションデザート半額券」プレゼント

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神 広報担当/西出 にしで たかふみ 隆文・新田 にった まさと 正人・木下 きのした さおり 沙織・石戸 いしど じゅんこ 純子
TEL:06-6344-1668 e-mail:s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com

↓メニュー詳細は次ページにございます↓

◆各店舗情報・メニュー詳細 1/2◆

■ホテル阪急インターナショナル 中国料理「^{シェンランモン}春蘭門」／ホテル2階

大阪市北区茶屋町 19-19 【お客様専用番号】TEL 06-6377-3632 (直通)

【提供時間】 (平日) 11:00~14:30 (土日祝) 11:00~15:30

【ランチメニュー】

- ・小さなお愉しみ3種盛り合わせ
- ・南瓜と揚げパンのふかひれスープ
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>

- 🔥 海老とレタスの蝦醬(シヤージャン)炒め
- 🔥 鶏もも肉とカシューナッツの甜麵醬(テンメンジャン)炒め
- 🔥 中国ベーコンと茎にんにくの黒胡椒炒め
 - ・紋甲烏賊の天ぷら チリソース添え
 - ・白身魚と茸の豆鼓(トウチ) 蒸し

- ・焼き饅頭
- ・柚子香る汁そば

【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付)

ロートンス



■大阪新阪急ホテル 中国料理「^{ハクラクテン}グランド白楽天」／阪急グランドビル27階

大阪市北区角田町 8-47 【お客様専用番号】TEL 06-6315-8383 (直通)

【提供時間】 11:00~17:00

【ランチメニュー】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・蟹肉入り卵白スープ 菊の花を乗せて
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>

- 🔥 海老と茸の香港パウダー炒め
- 🔥 五目野菜の干し海老炒め
- 🔥 鶏肉の四川風唐辛子炒め
 - ・豚フィレ肉の酢豚
 - ・鯛の蒸し物 魚醤油仕立て

- ・鶏もも肉の米粉蒸し
- ・白ご飯

【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付)

栗と杏のモンブラン、クコの実入りバニラアイス
フルーツ盛り合わせ



※🔥:「炒・チャオ」のひとつです

◆各店舗情報・メニュー詳細 2/2◆

■ホテル阪神 中国料理「^{ジャンプウ}香虎」／ホテル3階

大阪市福島区福島 5-6-16 【お客様専用番号】TEL 06-6344-9865（直通）

【提供時間】（平日）11：30～14：30（土日祝）11：30～15：00

【ランチメニュー】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・かぼちゃ入り卵白スープ～すだちゼリー添え～
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>

- 🔥伊勢海老（外国産）と烏賊と銀杏の塩味炒め 黒胡椒の香り
- 🔥牛肉と茄子のサーターソース炒め
- 🔥茸と野菜の炒め XO 醤の香り
 - ・サーモンと豆腐の蒸し物 上海蟹味噌入りソース
 - ・濃厚麻婆豆腐

- ・小籠包
- ・雑穀入り中国粥 食べるラー油添え

【オプションデザート】（コーヒーまたは紅茶付）

杏仁豆腐 モンブランクリームを乗せて
～さつま芋のクリームチーズタルト添え～



■千里阪急ホテル 中国料理「^{サンラク}三楽」／ホテル西館1階

豊中市新千里東町 2-1 【お客様専用番号】TEL 06-6871-8443（直通）

【提供時間】11：30～14：30

【ランチメニュー】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・松茸入りふかひれスープ
- ・メイン料理<5品から2品チョイス>

- 🔥烏賊と野菜の XO 醤炒め
- 🔥海老と野菜の桂花醤（ケイファジャン）炒め
- 🔥鶏肉とナッツのピリ辛炒め
 - ・豚フィレ肉の白酢豚
 - ・サーモンと豆腐の蒸し物 魚醤油仕立て

- ・水餃子&大根餅
- ・蟹肉入り炒飯

【オプションデザート】（コーヒーまたは紅茶付）

紫芋のモンブラン 大福添え



※各ホテルの料理写真は《上》ランチメニュー（メイン料理2品チョイス）・《下》オプションデザートのイメージです
※🔥:「炒-チャオ-」のひとつ皿です ※提供時間はいずれも、ラストオーダー表記です
※特別価格につき会員割引以外の優待はご容赦ください ※オプションデザートは割引対象外です

以 上