

# News Release

阪急阪神第一ホテルグループ **ホテル阪急エキスポパーク**

## 自慢のだしを使った 季節を感じる鍋料理が登場 松茸と名残り鱧のしゃぶ鍋を販売 日本料理「花せんり」にて月替わりで鍋料理を順次販売

ホテル阪急エキスポパーク（吹田市千里万博公園 1-5 総支配人 たおか ひろし 田岡 弘志）では、日本料理「花せんり」にて2017年9月1日（金）より月替わりで季節鍋料理を販売いたします。

9月は秋の味覚の王様「松茸」と、夏を越え脂も乗った「名残り鱧」を一度に味わう「**松茸と名残り鱧のしゃぶ鍋**」をご用意いたしました。自慢の鰹と昆布の合わせだしと、季節限定の贅沢な食材との饗宴をお楽しみください。



- 商品名 季節鍋料理「松茸と名残り鱧のしゃぶ鍋」
  - 販売期間 2017年9月1日（金）～9月30日（土）
  - 料金 1名様 8,000円（2名様より） ※消費税・サービス料を含む
  - 内容 【先 附】小鉢三種  
【造 り】鱧焼き霜造り 勘八 鮪 鯛 烏賊 土佐醤油  
【 鍋 】しゃぶ鍋（松茸 鱧 白菜 菊菜 生麩 湯葉 うどんなど）  
【水 菓 子】季節の果物 全4品
- ※10月は松茸とたっぷりの魚介類をお楽しみいただける「松茸と海鮮鍋」を販売
- 販売店舗 日本料理「花せんり」（ホテル本館1階）
  - 営業時間 （ランチ）11:30～15:00（14:30 ラストオーダー） ※土日祝 11:00～  
（ディナー）17:00～22:00（20:30 ラストオーダー）
  - お問い合わせ TEL：06-6878-3900（直通）＜受付 11:00～21:00＞

### 個室のご案内



ご利用人数：6名～24名  
※2分割で最大各8名様

※画像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

ホテル阪急エキスポパーク 営業企画（千里阪急ホテル内） / 奥西 おくにし 祐美・藤田 ゆみ ふじた 陽平 ようへい

TEL：06-6871-4036 / FAX：06-6872-1030

メールアドレス y-okunishi@hankyu-hanshin-hotels.com ※ 記載画像データをご用意しております