

報道機関各位
プレスリリース2017年8月28日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-17-018

秋の味覚 “松茸” 料理が大集合！ 敬老の日のお祝いにも最適 「秋のグルメフェア」

2017年9月1日（金）より大阪新阪急ホテルにて開催

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田 1-1-35 総支配人：今井 善夫^{いまい よしお}）では、2017年9月1日（金）より秋の風物詩である“松茸”をテーマに、レストラン5店舗で「秋のグルメフェア」を開催いたします。

土瓶蒸しや個性豊かなオプションメニューなどをそれぞれ販売。旬の味覚を、敬老の日のお祝い、ご家族やご夫婦でのお食事、ご友人とのおでかけなど、さまざまなシーンでお楽しみください。



※写真はいずれもイメージです

【名称】「秋のグルメフェア」

【期間】2017年9月1日（金）～11月30日（木）

【店舗】・ステーキハウス「ロイン」（ホテル地下1階）
・フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」（ホテル地下1階）
・日本料理・天ぷら「なにわ橋」（ホテル地下1階）
・日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」（阪急ターミナルビル17階）
・グルメバイキング「オリンピア」（ホテル地下1階）

【内容】秋の味覚「松茸」を、和・洋・中さまざまなお料理で堪能できます。

風味豊かな香りが楽しめる「土瓶蒸し」をはじめ、「壺蒸しスープ」や「松茸と鴨肉のパピヨット仕立て」など、松茸を存分に味わっていただけるメニューをご用意いたしました。

【ご予約・お問い合わせ】06-6372-5101（代表）

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当／川崎 彩美^{かわさき あやみ}・筒井 愛美^{つつい まなみ}・竹中 秀樹^{たけなか ひでき}

TEL（06）6373-9262 FAX（06）6372-5203

メールアドレス ay-kawasaki@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓メニュー内容詳細は、次頁にございます↓↓

■ホテル地下1階

ステーキハウス「ロイン」

【営業時間】11：30～22：30 【料金】12,500円

【メニュー内容】松茸を取り入れたステーキコース (写真①)

- ・松茸の土瓶蒸し
- ・黒毛和牛フィレステーキ (110g)
または 黒毛和牛サーロインステーキ (150g)
- ・松茸ライス (香の物、赤出汁) 全6品



①左:松茸ライス 右:土瓶蒸し

■ホテル地下1階

フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」

～フランス料理と中国料理が1つのコースで楽しめるレストラン～

【営業時間】11：30～21：30 【追加料金】各2,000円

【内容】通常コース料理の一皿をグレードアップ! (写真②)

1. コース内の「お肉料理」を下記の松茸料理に変更
「**松茸と鴨肉のパピヨット仕立て**」(フランス料理)
松茸、鴨肉、栗などを包み、香りと旨みを閉じ込めた一皿
2. コース内の「スープ」を下記の松茸料理に変更
「**松茸と姿ふかひれの壺蒸しスープ 山海珍味仕立て**」(中国料理)
松茸、姿ふかひれ、干しナマコなどを壺蒸しにしたスープ



②左:フランス料理 右:中国料理

■ホテル地下1階

日本料理・天ぷら「なにわ橋」

【営業時間】11：30～21：30 【料金】5,800円

【メニュー内容】松茸の天ぷらもついた「松茸会席」 (写真③)

- ・椀替り 土瓶蒸し (松茸、鱧、他)
 - ・焼物 (陶板焼) えぞ鮑、松茸、他
 - ・追肴 (天ぷら) 松茸、海老、他 全8品
- <+松茸と黒毛和牛が味わえる「すき鍋」付：7,200円>



③「なにわ橋」松茸会席(※すき鍋付)

■阪急ターミナルビル17階

日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」

【営業時間】11：30～21：30 【料金】6,500円

【メニュー内容】松茸を存分に味わう「松茸会席」 (写真④)

- ・椀替り 土瓶蒸し (松茸、海老、他)
- ・八寸 松茸寿司、茸袱紗焼、他 ・小鍋 松茸すき焼き
- ・食事 松茸ご飯 全8品



④「有馬」松茸会席

■ホテル地下1階

グルメバイキング「オリンピア」

【営業時間】11：30～21：10、土日祝は～21：00

【料金】3,200円～4,700円

食べて、楽しい“大・食楽祭”開催! 「松茸&黒毛和牛」の一皿をはじめ、秋メニューが続々登場。(写真⑤)



⑤左:松茸の香り焼きと、黒毛和牛の鉄すき焼き
右:鮑と茸のX.O.醤炒め 龍仕立て

※写真はいずれもイメージです ※料金はいずれもサービス料・消費税を含みます

～大阪新阪急ホテル・秋のグルメフェア詳細ページ～

URL : <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/contents/kYhgRFfnWu/index.html>