

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 深まりゆく秋を感じる鍋料理

「松茸と海鮮鍋」を販売

日本料理「花せんり」にて 月替わりで季節鍋料理を販売中

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、ホテル 1 階 日本料理「花せんり」にて、9月1日（金）より月替わりで季節鍋料理を販売しております。

10月は、秋の味覚の王様「松茸」と、蟹・鮒・鯛・鮭などたっぷりの魚介類を使った「松茸と海鮮鍋」をご用意。自慢の鰹と昆布の合わせだしとともに楽しみください。



- 商品名 季節鍋料理「松茸と海鮮鍋」
- 販売期間 2017年10月1日（日）～10月31日（火）
- 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】鮪 鯛 縹鰯 烏賊 雲丹

【 鍋 】海鮮鍋（松茸 鮒 鯛 烏賊 鮭 鱈 蟹 など）

ご飯または雑炊・香の物・水菓子 全6品

※11月は冬の味覚を一足先にご堪能いただける「ふぐ鍋」をご用意

- 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名席

※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） / おくにし 奥西 祐美・ふじた 藤田 陽平

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