



報道機関各位
プレスリリース

2017年11月2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

人気メニューが、^{ダブル}W黒毛和牛でパワーアップ！
働く男性のランチタイムを応援、1,000円台で食べられる
「黒毛和牛の牛肉湯麺(ニューロータンメン)」
ホテル阪急インターナショナルにて 販売中

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19-19 総支配人:菅野 伸一)では、2017年11月1日(水)より、中国料理「春蘭門」にて、働く男性に向けたランチメニューを販売中です。

この商品は、2014年から約2年間、隠れた人気メニューとして主に男性から支持されていました。この度黒毛和牛の2つの部位を使ってパワーアップし、再登場いたします。



近隣にオフィスが並ぶ当店は、ゆったりとランチを楽しみたい男性にもおすすめです。

- 販売期間 2017年11月1日(水)～2018年3月31日(土)
- 名称 黒毛和牛の牛肉湯麺^{ニューロータンメン}
- 料金 1,900円(サービス料・消費税込)
- 特徴 **黒毛和牛の2つの部位** ※をトッピングし、パワーアップして再登場。
ボリューム満点の餡かけ汁そばです。バランスを考慮し、野菜をたくさん加えたのも、嬉しいポイントです。優しい醤油スープに豆板醤をきかせた濃いめのオイスターソース餡をかけて仕上げました。
※黒毛和牛バラ肉、クリ(腕の部位)
- 提供時間 ランチタイムのみ
平日 11:00～14:30(ラストオーダー)
土日祝 11:00～15:30(ラストオーダー)
- お問い合わせ TEL: 06-6377-3632 (直通・お客様専用番号)

■中国料理「春蘭門」とは・・・1992年11月開業。新鮮な魚介類や様々な食材を使った、独創的なお料理の数々。絶妙な火加減から生まれる華麗な中国料理の神髄を、天井が高く豪華で落ち着いた店内でご堪能いただけます。梅田にありながら、ゆったりとした潤いと気品に満ちた雰囲気、都会の喧騒を忘れさせる場所です。

※写真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

ホテル阪急インターナショナル広報担当: 筒井 愛美・向 真有香・馬淵 絵梨
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL: (06)6377-3608 FAX: (06)6377-5715
e-mail: m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております