

# News Release

阪急阪神第一ホテルグループ

千里阪急ホテル

## 新たな門出の季節に「春のお祝いフェア」開催

2018年3月1日(木)より カフェ&バイキング「シャガール」にて

千里阪急ホテル(豊中市新千里東町 2-1 総支配人 たおか ひろし 田岡 弘志)では、カフェ&バイキング「シャガール」にて2018年3月1日(木)より5月31日(木)まで「春のお祝いフェア」を開催いたします。

旬の食材を様々なアレンジし、前菜からデザートまでご用意いたしました。新生活の門出を祝う華やかなお料理を卒業、入学、就職などのお祝いや歓送迎会など、様々なシーンでご利用ください。



### < フェア開催概要 >

- 【 場 所 】 千里阪急ホテル 西館1階 カフェ&バイキング「シャガール」
- 【 開 催 期 間 】 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
- 【 営 業 時 間 】 ランチ 11:30～15:00 (ラストイン 14:00)  
ディナー17:30～21:00 (ラストイン 20:30)
- 【 料 金 】 ランチ 大人 2,400円～2,800円 小学生 1,500円～1,700円  
幼児(3才～) 800円～900円  
ディナー大人 3,000円～3,400円 小学生 1,900円～2,300円  
幼児(3才～) 900円

※ゴールデンウィーク(4月28～30日・5月3～6日)は別料金

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 06-6871-8441 (店舗直通)



この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 営業企画 / たけもと あやか 竹本 紋佳・ともなが わたる 朝長 渉

TEL : 06-6871-4036 / FAX : 06-6872-1030

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

↓メニュー詳細は2枚目をご覧ください↓

★シェフのこだわり「おすすめの逸品」

【ランチ限定】



鮭のラヴィゴットソース (3月1日~4月15日)  
鮭を相性抜群の酸味がきいた野菜のソースで。



白身魚のしゃぶしゃぶ 梅餡かけ (4月16日~5月31日)  
春らしく梅風味の餡でお楽しみいただけます。

【ディナー限定】



ビーフカツレット ミラノ風 (3月1日~4月15日)  
チーズ入りのパン粉で焼き上げたビーフカツレット。



牛肉のすき焼き風 鉄板焼き仕立て (4月16日~5月31日)  
シェフが目の前の鉄板で甘辛く焼き上げます。

★春限定メニューが盛りだくさん！人気のタッカルビも！

季節で替わるスイーツ♪  
他にも多数ご用意！



鱧の白ワイン蒸し  
白味噌仕立てのソース



鶏肉のタッカルビ風



ホワイトチョコのタルト  
(3月1日~4月15日)



パリブレスト  
(4月16日~5月31日)

＜その他のメニュー＞

小エビとルッコラの Pasta、筍と牛すじ肉のキッシュ、アスパラガスとベーコンのピザ、炙りシーフードのカルパッチョ風、山菜と空豆のシーフードパエリア、グリーンピースのムース 桜の香り、サヨリマリネ オレンジ風味、チーズファウンテン 蒸し野菜添え、豚と筍山椒煮、野菜の袱紗焼き 桜海老あんかけ、白魚のお茶漬け、桜のムース (3月1日~4月15日)、グリオットチェリーのゼリー (4月16日~5月31日) など多数

★カフェ&バイキング「シャガール」の特長

大きな窓から陽の光が差し込む明るい店内。和・洋・中のお料理を季節に合わせて、1か月半ごとにご用意しております。お好きな順で前菜からデザートまで、お客様だけのフルコースをお楽しみください。

＜ライブパフォーマンス＞

春の味覚を五感で楽しむ「実演コーナー」では、こだわりぬいた「おすすめの逸品」を、お召し上がりいただけます。出来立てアツアツのお料理とともに実演パフォーマンスをお楽しみください。

以上