

報道機関各位
プレスリリース

2018年2月23日
株式会社阪急阪神ホテルズ

春の恵み、海と山の幸×お肉を楽しむ 共同ランチ企画

第4回 日本料理「匠の饗宴」

2018年3月1日（木）より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏5ホテルにて開催

株式会社阪急阪神ホテルズ(本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本 ^{ふじもと} 和秀 ^{かずひで})は、2018年3月1日(木)より近畿圏直営5ホテルの日本料理店にて、共同ランチ企画 **日本料理「匠の饗宴」**を開催いたします。

本企画は、グループホテル共同企画として2014年にスタート。好評につき第4回目を迎える今回は「春の恵み 海と山の幸 お肉も一緒に」をテーマに5ホテル6店舗の匠が腕をふるいます。またオプションで「お茶」をテーマにしたデザートもご用意いたします。



<フェア概要>

- 名称 日本料理「匠の饗宴」 ～春の恵み 海と山の幸 お肉も一緒に～
- 開催期間 2018年3月1日(木)～5月31日(木)
- 販売価格 ランチ1名様 3,500円～ (店舗により異なる)
オプションデザート テーマは「お茶」+500円 (全店舗共通)

■販売店舗



ホテル阪急インターナショナル
「翁鮪」



大阪新阪急ホテル「なにわ橋」
大阪新阪急ホテル(館外)「有馬」



ホテル阪神
「花座」



ホテル阪急エキスポパーク
「花せんり」



宝塚ホテル
「曙」

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神 広報担当 / 西出 ^{にしで} 隆文 ^{たかふみ}・新田 ^{にった} 正人 ^{まさひと}・木下 ^{きのした} 沙織 ^{さおり}・石戸 ^{いしど} 純子 ^{じゅんこ}

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail : s-kinoshita@hankyu-hanshin-hotels.com

↓詳細は2ページ目以降をご覧ください↓

◆提供店舗・メニュー詳細◆

■ホテル阪急インターナショナル すし割烹「翁鮎」(2階)

【所在地】大阪市北区茶屋町19-19

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)

※不定休(詳しくはお問い合わせください)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-2933(直通)

【メニュー】洗練された技が光るにぎり寿司や

(写真①)春の訪れを感じる旬の素材を生かした割烹料理。
優しい味わいの牛しゃぶは、鍋にさっと潜らせてどうぞ。

- ・先付:その日の小鉢より
- ・手付き弁当:造り 2種盛り
煮物 鯛の子 竹の子 菜種 若布
- ・揚物:桜海老 蛸烏賊 春野菜
- ・小鍋:牛しゃぶ
- ・寿司:にぎり5貫 赤出汁

【料金】6,000円

【オプションデザート】上記+500円(写真②)

- ・オリジン ジャポネ
玄米茶ムースに抹茶ブリュレ、アングレーズソースを
忍ばせて



①



②

■大阪新阪急ホテル 日本料理・天ぷら「なにわ橋」(地下1階)

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1-35

【提供時間】11:30~17:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5261(直通)

【メニュー】山の幸は天ぷらで、海の幸はお造りと小鉢で華やかに。

(写真③)ルイボスティーで蒸しあげた黒毛和牛は、果汁を
合わせた出汁でさっぱりとお召しあがりください。

- ・先付:峰岡豆腐
- ・箱盛:造り 鮪 鯛 平貝 土佐醤油
小鉢 烏賊酢味噌 桜海老 春球菜 和え
口取り 海老芝煮 梅貝旨煮 他
煮物 筍土佐煮 若布
揚物 野菜の天ぷら 蕨のとう 他
- ・進肴:黒毛和牛茶蒸 他
- ・食事:筍ご飯 赤出汁 香の物

【料金】3,800円

【オプションデザート】上記+500円(写真④)

- ・焙茶アイス ・抹茶ロールケーキ
- ・蜜芋揚(さつまいもの天ぷら)



③



④

■大阪新阪急ホテル直営 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)

【所在地】大阪市北区芝田1-1-4

【提供時間】11:30~16:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5336(直通)

【メニュー】炙り寿司に朴葉焼、胡麻豆乳鍋など

(写真⑤) 黒毛和牛をご堪能いただける会席です。

春を感じる旬の食材を多彩に取り入れました。

- ・前 菜：筍木の芽和え 黒毛和牛炙り寿司 他
- ・造 り：鯛薄造り 鮪焼霜 牡丹海老
- ・椀 物：吉野仕立て 帆立貝柱真丈
- ・焼 物：^{ほおぼ}朴葉焼 黒毛和牛 筍 蒟 他
- ・揚 物：^{いか}蛸烏賊天ぷら 筍 蒟のとう 桜葉
- ・小 鍋：胡麻豆乳鍋 黒毛和牛 白菜 他
- ・食 事：桜海老筍ご飯 香の物
- ・水 物：桜と抹茶のフィナンシェ 果物

【料 金】 6,000円

【オプションデザート】 上記+500円 (写真⑥)

- ・ほうじ茶アイスと小倉最中 ・御薄



⑤



⑥

■ホテル阪神 日本料理「花座」(2階)

【所在地】大阪市福島区福島5丁目6-16

【提供時間】11:30~14:30(L.O.) ※土日祝~15:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6344-1665(直通)

【メニュー】黒毛和牛の焼きしゃぶに

(写真⑦) 鯛や鱈などお造りは5種盛りで

新緑グルメを愉しむ全8品

- ・先 付：桜豆腐 魚卵 美味出汁
- ・煮 物 椀：蛤と鯛かまの潮仕立て
- ・造 り：5種盛り(鯛 鮪 ^{いか}烏賊 炙り鱈 炙り海老)
- ・焼 八 寸：帆立貝柱と蚕豆^{そらまめ}の豆乳グラタン 螺貝辛子酢味噌 海老艶煮 他
- ・温 物：海老と筍の東寺巻き
- ・強 肴：黒毛和牛ロース肉の焼きしゃぶ 筍
- ・食 事：筍の炊き込みご飯鯛風味 錦糸玉子 出汁茶漬け 香の物
- ・甘 味：抹茶羊羹 小倉餠

【料 金】 3,500円

【オプション料理】 上記+1,500円 ・車海老と雲丹^{うにしんじょ}真薯磯部揚

【オプションデザート】 上記+500円 (写真⑧)

- ・フルーツティーとさくらのクープ



⑦



⑧

■ホテル阪急エキスポパーク 日本料理「花せんり」(本館1階)

【所在地】吹田市千里万博公園1-5

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)※土日祝11:00~

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6878-3900(直通)

【メニュー】国産牛を筍や若布、うるいといった季節食材とともに(写真⑨)味わう小鍋付御膳全5品。こだわりの出汁に潜らせ香りや風味をお楽しみください。

- ・先付:~春の彩り~ 桜花豆腐 蛭烏賊いか
 - ・海の幸:~3種のお造り~ 鯛 鮪 烏賊いか
 - ・山の幸:~季節の逸品~ 花びら小芋 筍土佐煮
 - ・春の恵み:~お肉も一緒に~ 若竹牛鍋
(国産牛 筍 若布 うるい他)
- 白飯 香の物

【料金】3,800円

【オプションデザート】上記+500円(写真⑩)

- ・抹茶のティラミス バニラアイスとフルーツ添え



⑨



⑩

■宝塚ホテル 日本料理「曙」(東館L階)

【所在地】兵庫県宝塚市梅野町1-46

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:0797-85-2616(直通)

【メニュー】桜海老と筍の真丈は「曙」こだわりの清水仕立てで。(写真⑪)ローストビーフに仕上げた神戸牛を粒マスタード餡と一緒に。

- ・小菜:豌豆豆腐 鮭卵 白魚美人粉揚 他
- ・椀物:清水仕立て 桜海老筍真丈
- ・造り:鯛薄造り 鮪山掛
- ・焼物:鱒露味噌焼 神戸牛鉄焼 他
- ・煮物:筍土佐煮 芹 小芋 花人参 他
- ・食事:姫ちらし蒸し寿司 赤出汁

【料金】4,200円

【オプションデザート】上記+500円(写真⑫)

- ・抹茶ムースと生チョコアールグレイ風味
ほうじ茶アイス添え



⑪



⑫

※5月1日より一部メニュー内容が変わります。(「花せんり」は月替りです)
 ※表記の料金はいずれも税金・サービス料を含みます。(「なにわ橘」はサービス料を含みません。)
 ※写真はいずれもイメージです。

以上