



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
ホテル阪急インターナショナル

【ホテル阪急インターナショナル】

フレンチ・鉄板焼など4レストランのシェフが贈る、感動的な美食体験

濃厚な甘みの「海老」が彩る、レストランフェア「**Spécialité**」
スペシャリテ

2018年3月1日(木)より レストラン4店舗にて

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、2018年3月1日(木)よりレストラン4店舗にて、期間限定フェア「**Spécialité**」を開催いたします。

濃厚な甘みが魅力の様々な「海老」を共通食材とし、各レストランシェフが柔軟な感性と積み重ねてきた経験でメニューを考案しました。

4種の海老を使用した色彩豊かなフランス料理に、キャビアを添えた活伊勢海老はステーキとともに鉄板焼で、他にも3種の海老の持ち味に合わせて仕立てたお寿司、お客様の好みに応じて調理法を変える伊勢海老の中国料理をご用意いたします。胸をふるわせる感動的な美食体験と最高のおもてなしにご期待ください。



- | | |
|---------|---|
| ■ 期 間 | 2018年3月1日(木)～5月31日(木) |
| ■ 名 称 | レストランフェア「 Spécialité 」 |
| ■ 店舗・内容 | <input type="checkbox"/> スペシャリティレストラン「マルメゾン」(25階)
コース料理「 Menu Crustacés ムニュ・クリュスタッセ 」 21,384円
<使用海老>オマール・ブルー、ラングスティース、才巻海老、桜海老
<input type="checkbox"/> 鉄板焼「ちややまち」(2階)
コース料理「 彩 いろどり 」 29,700円
<使用海老>活伊勢海老
<input type="checkbox"/> 中国料理「春蘭門」(2階)
「 国産伊勢海老をお好みの調理法で 」 11,880円
<使用海老>国産伊勢海老
<input type="checkbox"/> すし割烹「翁鮎」(2階)
「 海老の3種仕立て 」 3,500円
<使用海老>白海老、車海老、桜海老 |

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：向 真有香・筒井 愛美・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-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

各商品の詳細は、次頁にございます

<商品概要>

■ スペシャリティレストラン「マルメゾン」(25階)

<お問い合わせ>TEL: 06-6377-3648(直通・お客様専用番号)

<提供時間>ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー) ※土日祝 ~15:30(ラストオーダー)
ディナー 17:30~21:00(ラストオーダー) ※土日祝 15:30~

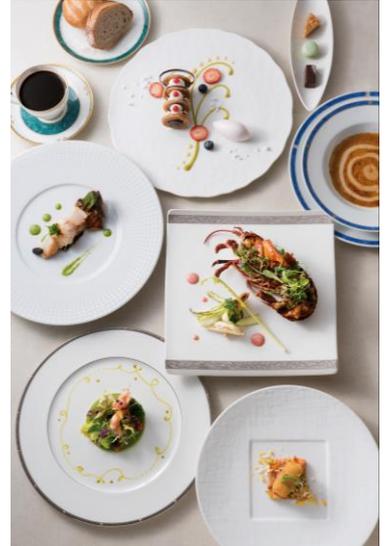
<料金>1名様 21,384円

<使用海老>オマール・ブルー、ラングスティューヌ、才巻海老、桜海老

<メニュー>4種の海老と春の美味のマリアージュ。今しか味わえない“口福”のフルコース

「Menu Crustacés ムニュ・クリュスタッセ」

- ・毛蟹のクロケットと桜海老のコンディマン
- ・才巻海老と小野菜のメリメロ
青豆のパパロワとコンソメ・クリュスタッセ
- ・甲殻類のスープ サバイヨン・グラッセ
ガラムマサラの芳香
- ・ラングスティューヌと帆立貝柱のポワレ
海藻を加えたブル・ド・ペルシのソース
- ・オマール・ブルーのコンポジション
アスパラガスのサラダ仕立て
ジュ・ド・オマールと苺のヴィネグレットソースで
- ・苺のミルフィーユと薔薇のグラス ピスタチオのソース
- ・カフェ、紅茶 または アンフュジョン
- ・小菓子



■ 鉄板焼「ちゃやまち」(2階)

<お問い合わせ>TEL: 06-6377-3634(直通・お客様専用番号)

<提供時間>ランチ 11:00~14:30(ラストオーダー) ※土日祝 ~15:30(ラストオーダー)
ディナー 17:00~21:00(ラストオーダー) ※土日祝 15:30~

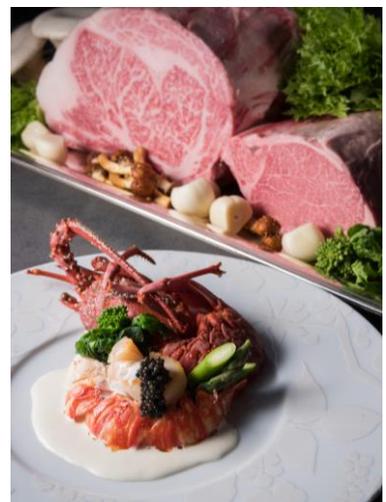
<料金>1名様 29,700円

<使用海老>活伊勢海老

<メニュー>新鮮な伊勢海老はキャビアを添えて。五感で愉しむ鉄板焼の醍醐味を満喫

「彩 いろどり」

- ・付き出し
- ・活伊勢海老(1/2尾)と帆立貝柱のポワレ
ソースヴァンブランにキャビアを添えて
- ・A-5ランク 極上黒毛和牛ステーキ
フィレ(100g) または ロース(140g)
- ・野菜の鉄板焼
- ・塩昆布を添えたサラダ お好みのドレッシングで
(山葵マヨネーズ または 和風ドレッシング)
- ・ご飯 または ガーリックライス・香の物・赤出し
- ・苺パフェ
- ・コーヒー または 紅茶



■中国料理「春蘭門」(2階)

<お問い合わせ>TEL：06-6377-3632(直通・お客様専用番号)

<提供時間>ランチ 11：00～14：30(ラストオーダー) ※土日祝 ～15：30(ラストオーダー)
ディナー 17：00～21：00(ラストオーダー) ※土日祝 15：30～

<料 金>11,880 円

<使用海老>国産伊勢海老

<内 容>引きしまった伊勢海老の身をまるごと堪能。お客様の好みを伺いながら、食べ方をご提案

「国産伊勢海老をお好みの調理法で」

チリソース煮や XO 醬炒め、ガーリック蒸しなど。

頭と身、それぞれをお好きな味付けと

調理法をご用意いたします。



(左)チリソース煮 (右)XO 醬炒め

■すし割烹「翁鮎」(2階)

<お問い合わせ>TEL：06-6377-2933(直通・お客様専用番号)

<提供時間>ランチ 11：30～14：30(ラストオーダー)
ディナー 17：00～21：00(ラストオーダー)

<料 金>3,500 円

<使用海老>白海老、車海老、桜海老

<内 容>「海老の3種仕立て」それぞれの持ち味が引き立つようにご用意

- ・「白海老のにぎり」：生で味わう
昆布で挟み、濃厚な甘みを堪能。
- ・「車海老の寿司」：茹でて味わう
旨味が凝縮した身をさっと湯通し。
シャリとのバランスも絶妙。
- ・「桜海老の天ちらし」：揚げて味わう
かき揚げは、甘辛く煮た椎茸を
合わせたシャリとともに。



車海老の寿司

※写真はすべてイメージ。
※表記の料金はすべてサービス料・消費税込。

◆ホテル阪急インターナショナルについて

16世紀のイタリア・トスカーナ地方の貴族の邸宅をイメージしたホテル。オールスイート感覚の贅を尽くした客室は全室が26階以上に位置し、ヨーロッパからの貴重な調度品が優雅な空間を彩ります。世界共通で人々の心を和ませてくれる「花」をメインテーマに、潤いの時間とやすらぎのシーンを演出。館内のいたるところに花を配し、細やかなホスピタリティで、真のリラクゼーションへと導きます。

以上