

報道機関各位

2018年3月29日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

食生活が乱れがちな春のスタートに！蒸籠蒸して野菜をたっぷりと
「生薬」を使用！からだに優しい特別ランチコース「香美」

中国料理「香虎」にて 4月1日（日）より販売

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神（大阪市福島区5-6-16 総支配人：宮川 敏）では、2018年4月1日（日）から5月31日（木）まで、ホテル3階中国料理「香虎」にて、数種類の生薬を使った新メニューを販売します。

春は新生活が始まり、生活のリズムが変わる時期。3種類のタレで食べる蒸し野菜は、クセになる味わいです。あっさりとした優しい味付けでお楽しみいただける女性向けのメニューです。



【ランチコース「香美」メニュー内容】

- ①海老・クラゲ・アボカドの前菜・龍眼肉添え ～葱山椒ソースのサラダ仕立て～
- ②野菜と豆腐の蒸し物～三種類のソースで～ 葱ポン酢・サーターソース・当帰ソース
- ③素干し海老・鯛・海老蒸し餃子、白木耳の蒸籠蒸し ～魚醤油仕立て～
- ④竹筒入り野菜のスープ ～蓮の実、山薬～
- ⑤烏龍茶風味の雑穀入りお粥 ～金針菜とはと麦と五種類の付け合せと共に～
(葱・アラレ・梅干し・搾菜・雲呑)
- ⑥クコの実入り豆乳プリン

【使用生薬】 龍眼肉、当帰、蓮の実、山薬、はと麦、クコの実

【期間】 2018年4月1日（日）～5月31日（木）

【料金】 一般価格 2,500 円 / 会員価格 2,250 円（消費税、サービス料込み）

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

【ご予約】 TEL：06-6344-9865（直通）※詳細はHPをご覧ください…<http://www.hotelhanshin.com>

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 / 西出隆文・新田正人・木下沙織・石戸純子

TEL:06-6344-1668 FAX:06-6344-7373 e-mail: j-ishido@hankyu-hanshin-hotels.com