



報道機関各位  
プレスリリース

2018年5月11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

フレンチ・鉄板焼などのシェフ4人が贈る、感動的な美食体験を再び  
スペシャリテ  
鮑・雲丹など海の恵みを存分に、レストランフェア「Spécialité」  
2018年6月1日(金)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番19号 総支配人:菅野伸一)では、2018年6月1日(金)よりレストラン4店舗にて、期間限定フェア「Spécialité(スペシャリテ)」を開催いたします。

高級食材である鮑やサザエなどの貝や雲丹を共通食材とし、各レストランシェフが積み重ねてきた経験と感性をもとに柔軟な発想でメニューを考案しました。

蝦夷鮑をはじめとした貝や数種類の海の幸を使用した色彩豊かなフランス料理や、大きな活鮑は、ビーフステーキとともに鉄板焼で、他にもシンプルに雲丹本来の甘味を味わうお寿司、オイスターソースを纏った干し黒鮑の濃厚な風味のひとつ品をご用意。胸をふるわせる感動的な美食体験とおもてなしにご期待ください。



- |        |   |
|--------|---|
| ■期 間   | 2018年6月1日(金)～8月31日(金) ※「翁鮭」のみ7月1日(日)～   |
| ■名 称   | レストランフェア「Spécialité(スペシャリテ)」  |
| ■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)<br>コース料理「Menu Coquillages ムニュ・コキヤージュ」 21,384円<br><使用食材> 姫サザエ、雲丹、ツブ貝、蝦夷鮑、帆立貝柱<br><input type="checkbox"/> 鉄板焼「ちややまち」(2階)<br>コース料理「彩 いろどり」 60,000円(※2名様)<br><使用食材> 活鮑、帆立貝柱<br><input type="checkbox"/> 中国料理「春蘭門」(2階)<br>「干し黒鮑のオイスターソース」 14,256円<br><使用食材> 黒鮑<br><input type="checkbox"/> すし割烹「翁鮭」(2階)<br>「北海道産と淡路島産雲丹の食べ比べ」 4,500円<br><使用食材> 雲丹 |

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・蘆田 恵美  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 TEL: 06-6377-3608 FAX: 06-6377-5715  
e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の画像データをご用意しております

\*各商品の詳細は、次頁以降にございます\*

<商品概要>

## ■スペシャルティレストラン「マルメゾン」(25階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-3648(直通)

<提供時間>ランチ 11:30~14:30(L.O.) ※土日祝 ~15:30(L.O.)

ディナー 17:30~21:00(L.O.) ※土日祝 15:30~

<料 金>1名様 21,384円

<使用食材>姫サザエ、雲丹、ツブ貝、<sup>えぞあわび</sup>蝦夷鮑、帆立貝柱

<メニュー>磯香る海の恵みたちの甘み、旨みが揃う、今しか味わえない“口福”のフルコース

### 「Menu Coquillages ムニュ・コキヤーージュ」

- ・姫サザエのブルゴーニュ風 アーモンドの香り
- ・オマール海老/雲丹/鮪のパナッシェ ハーブの芳香  
キャビアとイクラ 可愛い野菜と一緒に  
アルカン風ソースで
- ・ヴィシソワーズと海の香りコンソメ・ジュレ  
パリ・ソワール仕立て 焼き雲丹を添えて
- ・<sup>すずき</sup>鱸とツブ貝のナージュ  
サフランと貝の旨みペシュール風ソース 生姜の香り
- ・<sup>えぞあわび</sup>蝦夷鮑と帆立貝柱のポワレ コニャック風味のシヴィ仕立て  
アスパラガスのソテーとブティトマト・セッシュ添え  
夏トリュフの芳香
- ・ココナッツのブランマンジェ メロンのスープを注いで
- ・カフェ、紅茶 または アンフュジョン
- ・小菓子



## ■鉄板焼「ちややまち」(2階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-3634(直通)

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

ディナー 17:00~21:00(L.O.) ※土日祝 15:30~

<料 金>2名様 60,000円(※ペアでのご注文に限ります)

<使用食材>活鮑、帆立貝柱

<メニュー>目を見張るほど大きな活鮑を思う存分。五感で愉しむ鉄板焼の醍醐味を満喫

### 「彩 いろどり」

- ・先付
- ・車海老と白身魚のカルパッチョ  
キャビアと<sup>ます</sup>鱸の卵を添えたオードブル
- ・活鮑(1/2個)と帆立貝柱(1個)のサラダ仕立て  
肝のガーリックバター醤油 または 香草バターソース
- ・A-5ランク神戸ビーフステーキ ロース(100g)
- ・野菜の鉄板焼
- ・ガーリックライス または ご飯・香の物・赤出汁
- ・シャーベット フルーツ添え
- ・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)

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

ディナー 17:00~21:00(L.O.) ※土日祝 15:30~

<料 金>14,256 円

<使用食材>黒鮑

<内 容>感性を刺激する香りと食感は垂涎もの。贅沢時間にふさわしい鮑が彩るひと品

### 「干し黒鮑のオイスターソース」

鶏肉・豚肉・金華ハムとチキンスープでじっくり

もどした干し黒鮑に、オイスターソースをたっぷり。

濃厚な風味と食感が際立つひと品をお楽しみください。



## ■すし割烹「翁鮓」(2階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-2933(直通)

<提供時間>ランチ 11:30~14:30(L.O.)

ディナー 17:00~21:00(L.O.)

<料 金>4,500 円

<使用食材>雲丹

<内 容>北海道産と淡路島産の雲丹を握りで贅沢に食べ比べて

### 「北海道産と淡路島産雲丹の食べ比べ」

2つの地で獲られた雲丹をお寿司で食べ比べ。

雲丹本来の濃厚な甘味と、上品な舌触りを存分に堪能。

もっちりとしたシャリとの相性も抜群です。

<備 考>・7月1日(日)~販売いたします。

・不定休(詳しくはお問い合わせください)



※画像は全てイメージです。  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。

\*\*\*

## ◆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