



報道機関各位
プレスリリース

2018年5月24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

伊勢海老、蝦夷鮑など海の恵みとともに味わう冷麺が今年も登場 涼やかで贅沢な夏を彩る「海の幸冷麺」販売 2018年6月1日(金)より 中国料理「春蘭門」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^{すがの しんいち})では、2018年6月1日(金)より中国料理「春蘭門」にて、夏季限定「海の幸冷麺」を販売いたします。

毎年、多くのお客様に好評の「冷麺」が今年もお目見え。練りゴマで香り良く仕上げたコシのある麺を伊勢海老や蝦夷鮑、帆立貝柱など多彩な海の幸を含む12種類の具材、口当たりよく甘味のあるタレとともに楽しみいただけます。

【商品のこだわり】

①「麺」

氷水でしっかりと締めコシのある麺に、練りゴマを絡めて、香り豊かに仕上げました。

②多彩な12種類の「具材」

伊勢海老(外国産)、蝦夷鮑、帆立貝柱、^{いか}烏賊、クラゲ、干し椎茸、チャーシューなど豊富な具材で味わい豊かに。

③「タレ」

干し椎茸のもどし汁に、醤油、砂糖、ゴマ油などをブレンド。ほどよい甘さが広がります。

④隠し味の「シークワサー」

甘みのあるタレに加えることで、さっぱりとした後味に仕上げました。



「海の幸冷麺」

《販売概要》

- 販売期間 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
- 名 称 夏季限定「海の幸冷麺」
- 販売時間 平日 11:00～14:30(ラストオーダー)
17:00～21:00(ラストオーダー)
土日祝 11:00～21:00(ラストオーダー)
- 料 金 1名様 3,326円(消費税・サービス料込み)
- 店 舗 中国料理「春蘭門」(2階)
- お問い合わせ TEL: 06-6377-3632(直通)



春蘭門店内

※画像は全てイメージです。

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^{むかい まゆか つつい まなみ あしだ えみ}
〒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 掲載の画像データをご用意しております