

報道関係各位
プレスリリース2018年6月4日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-18-007

【夏におすすめ！】ランチタイムに新しいカレーメニューが登場！

SNS 映えも！？壺に入った

“ぐっぐっ” 「トロ壺カレー」

2018年5月21日（月）より大阪新阪急ホテルにて販売中

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田1丁目1番35号 総支配人：今井 善夫）では、地下2階パブ・ラウンジ「ビーツ」にて、2018年5月21日（月）より新作カレーを販売中です。

“壺に入ったカレー”という見た目のインパクトだけでなく味にもこだわり、すりおろした山芋や胡麻だれ、チーズを使って濃厚な味わいに仕上げました。暑い夏を乗り切るスタミナメニューとしておすすめです。

【名称】 「トロ壺カレー」

【販売時間】 平日 11:30～15:00

(L.O. 14:30)

土日祝 11:30～17:00

(L.O. 16:30)

【料金】 (コーヒーまたは紅茶付) 1,650円

※表記の料金には消費税が含まれます。

【内容】

熱々の壺の中でカレーやチーズが“ぐっぐっ”と湯気をあげる姿はSNS映え抜群！

カレーは辛さの中にも濃厚な味わいがあり食欲をそそります。

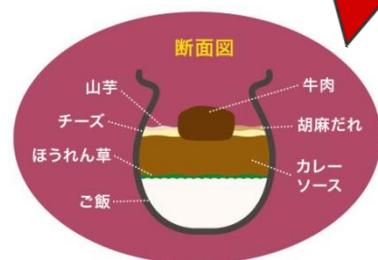
トッピングの牛肉は、ほろほろと崩れるほど柔らかく煮込みました。

壺の中で具材やご飯を混ぜ合わせてリゾット風に、

最後にはおこげも楽しめて2度美味しい、この夏一押しのカレーです。

【場所】 ホテル地下2階 パブ・ラウンジ「ビーツ」

【お問い合わせ】 TEL: 06-6372-5101 (代表)



■パブ・ラウンジ「ビーツ」店舗紹介

1983年開店。レトロな雰囲気の中、ピアノの弾き語りとともにお酒を楽しめるバーラウンジ。

ランチタイムは、「トロ壺カレー」のほか「焼きドライカレー」や期間限定のおすすめカレーなどを販売中。



※画像は全てイメージです。

この件についてお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 永瀬 憲司、上野 藍

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203

メールアドレス k-nagase@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております。