

報道機関各位
プレスリリース

2018年6月1日
株式会社阪急阪神ホテルズ
千里阪急ホテル

贅沢にグレードアップした「冷麺極」販売 2018年6月1日（金）より 中国料理「三楽」にて

千里阪急ホテル（豊中市新千里東町2丁目1番 総支配人：田岡 弘志）では、本日6月1日（金）より中国料理「三楽」にて、夏季限定「冷麺極」を販売いたします。

毎年販売している「冷麺」が、今年は具材、麺ともにグレードアップして登場します。具材はふかひれや蝦夷鮑をはじめとした贅沢な海の幸を、麺はほうれん草を練り込んだ翡翠麺をご用意しました。暑い夏に、見た目も涼しい冷麺をぜひお召しあがりください。



〈具材〉

・贅沢な海の幸

ふかひれ、蝦夷鮑、蟹肉、帆立貝柱、鰹、有頭海老、クラゲ

・蒸し鶏、チャーシュー

〈麺〉

・ほうれん草を練り込んだ翡翠麺

〈タレ〉

・さっぱり爽やかな辛子レモンしょう油だれ

・香り高い風味が食欲をそそる胡麻だれ

〈販売概要〉

- 【商品名】 「冷麺極」
- 【販売期間】 2018年6月1日（金）～8月31日（金）
- 【料金】 2,900円（消費税・サービス料込み）
- 【販売店舗】 中国料理「三楽」
- 【お問い合わせ】 TEL：06-6871-8443（直通）



「三楽」店内

※画像は全てイメージです。

この件のお問い合わせは

千里阪急ホテル 営業企画 / 秋好 繭子・朝長 涉

TEL：06-6871-4036 / FAX：06-6872-1030

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