

報道機関各位

2018年6月11日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪神大阪

**“揚げたて”を一品ずつお出しする「天ぷらコース」が初登場**  
**カウンター席をリニューアル！高級感漂う和の空間に**

日本料理「花座」にて6月25日（月）から開始

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神大阪（大阪市福島区福島5丁目6番16号 総支配人：宮川 敏）では、日本料理「花座」の店内カウンター席をリニューアルします。

改装に伴い、2018年6月25日（月）よりディナー限定で天ぷらコースの提供を開始します。落ち着いた和の空間は接待やデートなどでのご利用に最適です。会話を楽しみながら揚げたての天ぷらをお召しあがりください。



カウンター席完成イメージ



◆車海老や季節野菜など、旬の食材を一番美味しい“揚げたて”で。シメは天丼または天茶漬けであっさり。

「天ぷらコース」

先付 お造り お口直し  
天ぷら **車海老** 魚介類 野菜  
食事 釜炊き御飯 掻き揚げ（天丼又は天茶） 香の物 赤出汁  
水物 季節のシャーベット 果物添え

「単品」 ※詳しくはお問い合わせください。

車海老、穴子、和牛、アスパラ、国産鮑、本日の魚介、野菜など

【日時】2018年6月25日（月）～ ※改装に伴い、6月18日～22日の期間は休業いたします。

【場所】ホテル阪神大阪 2階日本料理「花座」

【営業時間】ランチ 11:30～14:30 (L.O.) ディナー 17:00～21:00 (L.O.)

【料金】一般 8,000円 (リニューアル記念特別料金 7,000円 ※7月31日まで)

※「天ぷらコース」のご注文は、ディナー限定、カウンター席でのご利用に限ります。

【ご予約】TEL: 06-6344-1665 (直通)

詳細はHPをご覧ください ⇒ <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/>

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神大阪 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](mailto:j-ishido@hankyu-hanshin-hotels.com)