



報道機関各位  
プレスリリース

2018年7月19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

## フォアグラ、オマール海老、牛フィレ肉を天空のレストランで堪能

### <リニューアルオープン> 特別記念コース

2018年8月1日(水)より レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」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<sup>すがの しんいち</sup>）では、2018年8月1日（水）よりレストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」にて、特別コースを販売いたします。

「ソラメンテ」は7月3日（火）に、上質でスタイリッシュな空間へリニューアル。これまで多くのご愛顧をいただきましたお客様へ感謝の気持ちを込めて、期間限定の記念特別コースをご用意しました。牛フィレ肉やフォアグラ、オマール海老などを使用し、奥深い味わいでおお客様をお迎えいたします。



特別コース「Lien リアン」

(上) パーティーイメージ  
(下) 店内イメージ

#### 《概要》

- 販売期間 2018年8月1日（水）～12月31日（月）※除外日あり
- 名称 リニューアルオープン記念 特別コース「**Lien リアン**」  
※「Lien リアン」＝フランス語で絆を意味します。
- 内容 フォアグラと牛フィレ肉の一皿や、オマール海老・魚介類の旨味が詰まった料理など4品
- 販売時間 11：00～15：00（14：00ラストオーダー）
- 料金 1名様 5,000円
- 店舗 レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」（25階）
- お問い合わせ TEL：06-6377-3389（直通）

#### 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<sup>むかい まゆか</sup>・筒井 愛美<sup>つつい まなみ</sup>・蘆田 恵美<sup>あした えみ</sup>  
〒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

\*メニューの詳細は次頁にございます。\*

《商品詳細》

- 名称 リニューアルオープン記念 特別コース「Lien リアン」
- 内容 牛フィレ肉、フォアグラ、オマール海老など  
選りすぐりの食材を奥深くも華やかな味わいに仕上げました。
- メニュー
- ・メインダイニング厨房よりお届けする  
本日のオードブルをサラダ仕立てに
  - ・オマール海老と魚介類のアンサンブル  
(その時の調理法に合わせたソースでお召しあがりいただきます)
  - ・牛フィレ肉と鴨フォアグラのポアレ  
茸のフォレストイエと季節の温野菜添え マルサラ酒のソース
  - ・菓子工房からの一皿
  - ・プティ・パン
  - ・コーヒー または 紅茶



特別コース「Lien リアン」

《上記メニューを夜のパーティーでもご利用いただけます》

- 内容 特別コース「Lien リアン」+フリースタイルドリンク
- 料金 1名様 6,000円
- 利用時間 15:00~22:00 (2時間制)
- 備考 20名様以上のご利用に限ります/3日前までに要予約



【7月3日(火)「ソラメンテ」リニューアルオープン】

「スタイリッシュモダン」をコンセプトに、イタリアの邸宅のようなラグジュアリー感と都会的なスタイルを融合させた空間に一新しました。ビュッフェテーブルや入口扉を新設し、プライベート感を向上。さらに、スクリーンや音響設備、照明を増設、セミナーやパーティー会場としての利便性を高めました。



※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。

\*\*\*

◆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