



報道機関各位
プレスリリース

2018年8月22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

濃厚で甘味のある「^{まぐろ}鮪」を、フレンチや鉄板焼などで堪能
4人のシェフが彩るレストランフェア「Spécialité スペシャルティ」
2018年9月1日(土)より レストラン4店舗にて

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9月1日(土)よりレストラン4店舗にて、期間限定フェア「Spécialité スペシャルティ」を開催いたします。

この秋は、濃厚な味が魅力の「鮪」を共通食材とし、各レストランシェフが積み重ねてきた経験と感性をもとに柔軟な発想でメニューを考案しました。

大トロや中トロ、赤身など部位ごとの持ち味を活かした彩り豊かなフランス料理や、鮪のオードブルで始まる鉄板焼、豆板醤の辛さが絶妙な味を生み出す鮪と松茸のひと品、トロとお新香を刻み合わせたにぎり寿司をご用意。通の心を満たす至福の美食をこの機会にお楽しみください。



- 期 間 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
- 名 称 レストランフェア「Spécialité スペシャルティ」
- 共通食材 「鮪」(大トロ・中トロ・赤身など)
- 店舗・内容
 - スペシャルティレストラン「マルメゾン」(25階)
コース料理「Menu Spécialité ムニュー・スペシャルティ」 21,384円
使用部位:大トロ・中トロ・赤身
 - 鉄板焼「ちゃやまち」(2階)
コース料理「彩 いろどり」 19,008円
使用部位:赤身
 - 中国料理「春蘭門」(2階)
「鮪カマと松茸の豆板醤煮込み」 5,702円
使用部位:カマ
 - すし割烹「翁鮪」(2階)
「とろたくのにぎり」 1貫 2,000円
使用部位:トロ

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^{むかい まゆか}・筒井 愛美^{つつい まなみ}・蘆田 恵美^{あした 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

各商品の詳細は、次頁以降にございます

<商品概要>

■ スペシャルティレストラン「マルメゾン」(25階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-3648(直通)

<提供時間>ランチ 11:30~14:30(L.O.) ※土日祝 15:30(L.O.)
ディナー 17:30~21:00(L.O.) ※土日祝 15:30~

<料 金>1名様 21,384円

<メニュー>甘い脂が芳醇な大トロ・中トロに、濃厚な身が魅力の赤身を心ゆくまで堪能できるコース。

「Menu Spécialité ムニュ・スペシャルテ」

- ・葡萄とトマトのコンポテ アン・ジュレ ミントの芳香
- ・**鮪中トロ**のミ・キュイ レクタングル仕立て
うずら卵のポーチとキャビア 紫蘇の香り
ルッコラとパルミジャーノ 柚子風味のサワークリームで
- ・**鮪大トロ**とベトラヴ・ルージュのラビオリ
カリフラワーとからすみのプードルを散りばめて
タブナードをソースに
- ・**鮪**のディヤール風と茄子のキャビア仕立て
粒マスタードとシブレットのソース
- ・**鮪赤身**と鴨フォアグラのポアレ 秋トリュフ添え
セップクーリーと焼き松茸、旬の温野菜
西洋山葵^{わさび}のソース
- ・葡萄のソルベとマスカルポーネのヌガー・グラッセ
- ・カフェ、紅茶 または アンフュジョン
- ・小菓子



■ 鉄板焼「ちゃやまち」(2階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-3634(直通)

<提供時間>ランチ 11:00~14:30(L.O.) ※土日祝 ~15:30(L.O.)
ディナー 17:00~21:00(L.O.) ※土日祝 15:30~

<料 金>1名様 19,008円

<メニュー>鮪3種のオードブルやレモン塩で味わう鮪のステーキを A-5 ランクの黒毛和牛とご一緒に。

「彩 いろどり」

- ・アミューズ
- ・鮪のオードブル3種のテイスト
- ・A-5 ランク極上黒毛和牛ロースの焼きしゃぶ(100g)
- ・鮪のステーキ オリーブオイルとレモン塩
- ・ご飯・香の物・鮪と葱の汁椀
- ・和風ドレッシングのサラダ 塩昆布添え
- ・シャーベット 葡萄を添えて
- ・コーヒー または 紅茶



■中国料理「春蘭門」(2階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-3632(直通)

<提供時間>ランチ 11:00~14:30(L.O.) ※土日祝 ~15:30(L.O.)

ディナー 17:00~21:00(L.O.) ※土日祝 15:30~

<料 金>5,702円

<内 容>濃厚な味わいの部位・カマと薫り高い松茸に豆板醤ソースをまとわせた

奥深く旨み溢れる一品。

「鮪カマと松茸の豆板醤煮込み」

上品な脂の甘味が魅力の「カマ」と旬の食材・松茸を堪能できる中国料理ならではの豆板醤ソースで仕上げた辛味あるひと品。



■すし割烹「翁鮓」(2階)

<お問い合わせ>TEL : 06-6377-2933(直通)

<提供時間>ランチ 11:30~14:30(L.O.)

ディナー 17:00~21:00(L.O.)

<料 金>1貫 2,000円

<内 容>口の中で溶けるようなトロとお新香を刻み、すし仕立てにした上品な味わい。

「とろたくのにぎり」

とろけるように甘いトロとお新香がバランスよく調和。もっちりしたシャリとの相性の抜群です。

※不定休(詳しくはお問い合わせください)



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。
※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