

報道機関各位

株式会社阪急阪神ホテルズ

2018年9月27日

ホテル阪神大阪

【限定 50 セット】魚沼産コシヒカリ付きで鯛飯でも楽しめる

日本料理「花座」謹製おせち

2018年10月1日（月）より、ご予約受付開始

大阪駅からひと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、2018 年 10 月 1 日（月）よりおせちのご予約受付を開始いたします。

お正月はご家族・ご親戚が一堂に会する、一年に一度の大切な日。そんなハレの日にふさわしい「おせち」を限定 50 セットご用意しました。ぜひ、ご家庭でホテルの味をお楽しみください。

<概 要>

【ご予約期間】 2018 年 10 月 1 日（月）
～12 月 26 日（水）

【個 数】 限定 50 セット

【料 金】 38,000 円（3～5 名様用）※消費税込み
（内寸：20.2cm×20.2cm×5.6cm）

【お届け日】 2018 年 12 月 31 日（月）
※クール便で無料配送いたします（一部エリアは除く）
※ご来館の場合は 10：00～19：00 にお渡しいたします

【ご予約・お問い合わせ】
日本料理「花座」
TEL：06-6344-1665（受付時間 11：30～21：00）



詳しくはこちら

<https://www.hankyu-hotel.com/home/hotel/hs/hanshin/restaurants/hanaza/fair/osechi19>

～おすすめの食べ方～

日本料理「花座」謹製おせちの一番の特徴は、壺の重の「祝い焼き鯛」を魚沼産コシヒカリと出汁で炊きあげ、出来たての鯛飯としておせちを二度楽しめること。あたたかな鯛飯とおせちをご一緒にお召しあがりください。

※魚沼産コシヒカリ、出汁はいずれも別添。

※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・堀 美穂・石戸 純子

TEL：06-6344-1668 FAX：06-6344-7373 e-mail：pr@hotelhanshin.com

掲載の画像データをご用意しております