



報道機関各位
プレスリリース

2018年11月2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

INTERNATIONAL*CHRISTMAS

大切な人と心を近づけ合うひとときは、気品に満ちた空間で
<クリスマス限定>レストランディナー・宿泊プランのご案内
 ホテル阪急インターナショナルにて

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、12月22日（土）～25日（火）の期間、クリスマス限定のレストランディナーと宿泊プランを販売いたします。特別な一夜に華やぎを添えるのは、気品溢れる空間と煌びやかな夜景、そして息をのむほどの美しい一皿。ご家族、恋人など大切な人と過ごす夢と喜び溢れる1日を、特別な場所でお過ごしいただけます。



- 期 間 2018年12月22日（土）～25日（火）
- 内 容
- ・ 宿泊プラン
 ダマスクローズの香りに包まれたバスタイムを過ごせるローズバスプランやクリスマス仕様の「ハーバリウム」が付いたプランをご用意。
 - ・ レストランディナー
 高層階からの絶景を眺めながら味わう珠玉のフランス料理や、シェフが目の前でダイナミックに焼きあげる鉄板焼、ふかひれや北京ダック、和牛フィレ肉など多彩な素材で魅せる中国料理をご用意。
 - ・ クリスマスビュッフェ
 オマール海老とフォアグラの贅沢なひと皿（ディナー限定）をお届けするクリスマススペシャルビュッフェ。「ブッシュ・ド・ノエル」などデザートも充実。
 - ★その他クリスマス仕様の上品な風味のカクテルや、ブランド苺「あまおう」を使用したケーキなど多数をご用意しております。
- お問い合わせ TEL：06-6377-2100（代表）

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^{あしだ 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>

クリスマス限定コース

■25階 スペシャルティレストラン「マルメゾン」

高層階からの夜景と胸をふるわす至高のフランス料理。心に刻まれるであろうおもてなしをお約束します。

<提供期間>2018年12月22日(土)～25日(火)

<提供時間>(12/22～24)17:00～/20:00～

(12/25)17:30～21:00 ※窓側席のみ2部制

<お問い合わせ>TEL:06-6377-3648(直通)

<料金>30,000円

<メニュー>「SEIYA 聖夜」

- ・フォアグラ・シュルプリーズとパルフェのアンサンブル
ビンコットのポルト酒の香り
- ・オマール海老と帆立貝柱の菜園風 キャビアとフェタチーズ
ベトラブ・ルージュのコーヌとエキュームと一緒に
- ・エスカルゴのシャラント風とラングスティヌのソテー
ポム・アンナとトマトのクルスティヤン添え
- ・甘鯛スフェールのパイ包み焼きとポワローア・ラ・クレーム
ベルモット酒のソースとピスタチオの芳香
- ・鴨胸肉のロティ サンチュベール風
股肉のコンフィとクレソンのサラダ
冬トリュフのスライスサービス
または
国産牛フィレ肉とフォアグラのポアレ
冬トリュフのスライスサービス
- ・タルト・タタンと林檎のムースグラッセのミルフィーユ仕立て
トリュフのグラスとともに
- ・コーヒー、紅茶 または アンフュジョン/小菓子

※その他 25,000円・35,000円のコースも提供いたします。



■25階 レストラン&スカイバンケット「ソラメンテ」

2018年7月、スタイリッシュな空間にリニューアル。イタリア邸宅のような店内で、色鮮やかなフレンチを。

<提供期間>2018年12月22日(土)～25日(火)

<提供時間>(12/22～24)17:30～/20:00～

(12/25)17:30～20:00 ※窓側席のみ2部制

<お問い合わせ>TEL:06-6377-3389(直通)

<料金>12,000円

<メニュー>「Noël de SOLAMENTE」

- ・オマール海老と帆立貝柱、ポロ葱のアン・ジュレ
柑橘風味のプロヴァンサル風プティサラダとキャビア
- ・平目のソテー タラバ蟹と百合根のフォンダン 雲丹を添えて
トロンペット・ド・ラモールと冬野菜添え
- ・牛フィレ肉とフォアグラのソテー
じゃがいものピューレと冬野菜 トリュフ香るソース
- ・クリスマスデザート of 盛り合わせ
- ・パン
- ・コーヒー、紅茶 または アンフュジョン



■2階 鉄板焼「ちゃやまち」

目の前でダイナミックに焼きあげるステーキは、選りすぐりの海の恵みとともに堪能して。

<提供期間>2018年12月22日(土)～25日(火)

<提供時間>ランチ (12/22～24) 11:00～15:30 (ラストオーダー)

(12/25) 11:00～14:30 (ラストオーダー)

ディナー 17:00～/19:30～

<お問い合わせ>TEL:06-6377-3634 (直通)

<料 金>35,000円

<メニュー>「雪・Neige-」

- ・カリフラワーのムース 雲丹と鱒の卵添え
- ・オマール海老のサラダ仕立て フランボワーズのソースで
- ・活蝦夷鮑^{えぞあわび}と白身魚のデュオ ハーブバターソース
- ・A-5ランク 神戸ビーフステーキ ロース (150g)
- ・野菜の鉄板焼
- ・サラダ
- ・ご飯・香の物・赤出汁
- ・鉄板で仕上げるクレープシュゼット
- ・コーヒー または 紅茶

※その他 50,000円・30,000円・25,000円のコースも提供いたします。



■2階 中国料理「春蘭門」

ふかひれ、北京ダック、和牛フィレ肉の饗宴。特別な一夜にふさわしい奥深い風味が彩るディナーコース。

<提供期間>2018年12月22日(土)～25日(火)

<提供時間>ランチ (12/22～24) 11:00～15:30 (ラストオーダー)

(12/25) 11:00～14:30 (ラストオーダー)

ディナー (12/23・24) 17:00～/19:30～

(12/22・25) 17:00～21:00 (ラストオーダー)

<お問い合わせ>TEL:06-6377-3632 (直通)

<料 金>12,000円

<メニュー>「聖誕節～クリスマスディナー～」

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮込み 白湯仕立て
- ・北京ダック
- ・伊勢海老(外国産)のチリソース 蝦夷鮑^{えぞあわび}のXO醬炒め
- ・和牛フィレ肉の煎り焼き 豆鼓^{とうち}ソース 揚げパン添え
- ・蟹レタス炒飯 または 海の幸入り汁そば
- ・クリスマスデザート



クリスマススペシャルビュッフェ

■1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

ライブキッチンから贈る出来たてメニューや多彩なお料理を、フルコースを仕立てるように楽しんで。

<開催期間>2018年12月22日(土)~25日(火)

<提供時間>ランチ **90分制** 11:00~ / 13:00~ / 15:00~

※12/25 11:00~14:30 (時間無制限)

ディナー**100分制**17:00~ / 19:15~

<お問い合わせ>TEL: 06-6377-3618 (直通)

<料金>ランチ 大人 4,500円 子ども 2,500円

ディナー 大人 6,000円 子ども 3,600円

<メニュー>◇…ランチ ◆…ディナー

お料理—————

◆《一名様一皿の贅沢》スペシャルディッシュ (12/22~25)

「オマール海老と帆立貝柱のブルゴーニュ風
フォアグラソテーを添えて」

◇サーロインステーキ トリュフソース

◇骨付きチキンのロースト 茸のシュブレードソース

◆ビーフシチュー クレオール風

◆ローストビーフのカッティングサービス

◆トリュフ風味の炙りリゾットと小海老のフリカッセ

・^{あんこう}鮫と魚介のサフランスープ仕立て

・トリュフ香る茸のオムレツ

・鴨の黒胡椒風味 蕪と林檎のマリネ など

デザート—————

◆スペシャルデザート「ブッシュ・ド・ノエル」(12/22~25)

・バナナのソテー シャンティとチョコソース

・オレンジロールとホワイトチョコクリーム

・ショコラとフランボワーズのヴェリーヌ

・洋梨とブロンドショコラのケーキ

・タルト・オ・ショコラ など



クリスマス限定カクテル

■2階 バー「ケレス」

聖なる夜は、艶やかに色づくカクテルで乾杯。寄り添いながら、心満たされて。

<提供期間>2018年12月25日(火)まで

<提供時間>月~土 17:30~23:45 (ラストオーダー)

日・祝 17:30~22:45 (ラストオーダー)

<お問い合わせ>TEL: 06-6377-3630 (直通)

<料金>各 1,900円

<内容>「Malus~マリユス~」(画像左)

ジンに林檎のリキュール、グレープフルーツジュース、
苺のシロップが奏でる深みある味わいに酔いしれて。

「Blue Zircon~夢みる思い~」(画像右)

ヴァイオレットリキュールにシロップ、シャンパンを合わせ
透明感あふれる紫色に。上品な風味に心地よく魅了されて。



クリスマスケーキ

■1階 テイクアウトコーナー

特別な日に華やぎを添えるクリスマスケーキを、ご家族や恋人と一緒に。

<店頭販売期間>2018年12月22日(土)～25日(火)

<予約期間>「ブル・ド・ネージュ」 12月15日(土)まで

「ブッシュ・ド・ノエル」 12月18日(火)まで

<販売時間>11:00～21:00

<お問い合わせ>TEL:06-6377-3628(直通)

<商品内容>「Boule de neige～ブル・ド・ネージュ～」/18,000円

手作業で仕上げた華やかで繊細なチョコ細工と、ブランド苺

「あまおう」&薫り高い「八女茶」の味わいを。

※ご予約限定・5台のみ

「Bûche de Noël～ブッシュ・ド・ノエル～」/6,000円

森の世界観を表現した、素朴な優しさが光るひと品。

コニャックの香りがアクセントに。

※90台限定

※その他「苺のノエル(3,500円)」・「シュトレン(2,500円)」も

販売いたします。



クリスマス限定宿泊プラン

特別な1日の期待を高める、高層階からの夜景と優美な空間。

おふたりの記憶に残る、美しく輝いた時間をお過ごしいただけます。

<利用期間>2018年12月1日(土)～25日(火)のご宿泊

<お問い合わせ>TEL:06-6377-2100(代表・宿泊予約)

<宿泊プラン>「クリスマスハーバリウム付きプラン」

人気のインテリア雑貨「ハーバリウム」のクリスマス限定

ボトル付き宿泊プラン。女性へのプレゼントにもおすすめです。

<内容>ご宿泊・クリスマスハーバリウム(1室につき1個)

<料金>2名1室 27,100円～

「Christmas Rose～聖なる夜にバラ風呂を～」

選び抜かれた上質なバラを使用。ダマスクローズの香りに包まれる

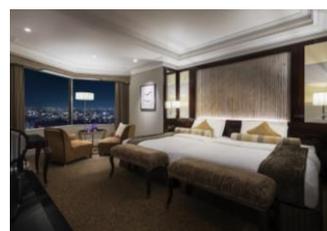
優雅なバスタイムを演出いたします。

<内容>ご宿泊・ローズファタール(1室につき1箱)

<料金>2名1室 33,500円～

※チェックイン 15:00/チェックアウト 12:00

※ご宿泊日・部屋タイプにより料金が変わります。



※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。

(宿泊プランには宿泊税を含みます。「ナイト&デイ」「テイクアウトコーナー」はサービス料をいただいております。)

※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