

## 大阪駅周辺 5 ホテル共同企画

大阪新阪急ホテル・ラマダホテル大阪・ホテルグランヴィア大阪・ホテル阪急インターナショナル・ホテル阪神

2012年8月31日

報道機関各位  
プレスリリース

# 大阪駅周辺 5 ホテルが共同でおくるレストラン企画 第16弾 「秋の味めぐり」<sup>しょうが</sup>生姜をテーマにしたランチを販売 期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)

大阪駅周辺の 5 ホテル【大阪新阪急ホテル、ラマダホテル大阪、ホテルグランヴィア大阪、ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神（全て大阪市北区）】では、共同ランチ企画 第16弾 秋の味めぐり「じんわりあったか生姜ランチ」を開催いたします。

### 【企画概要】

この共同ランチ企画は、2005年6月に大阪「キタ」エリアの活性化を目的として開始したものです。毎回共通のテーマを設定し、各ホテルシェフが趣向を凝らし提供しています。2,000円というお手頃な価格のコース料理が長年人気を博しており、秋の味覚をご賞味いただこうと、今回初の「秋の味めぐり」を開催する運びとなりました。

また5ホテルの回遊性を図るべく、スタンプラリーも同時開催しております。

5ホテルのスタンプを集めると「5ホテル共通お食事券(2,000円分)」、3・4ホテルのスタンプを集めると「5ホテル共通コーヒーチケット」を1枚プレゼントいたします。



### テーマ：秋に旬を迎える「生姜」<sup>しょうが</sup>

秋から初冬は新陳代謝の低下や冷えが気になる季節です。美味しく食べて体の中から温まり、秋の食材もたっぷりお召し上がりいただけるランチをご用意いたします。

開催期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)

タイトル：「じんわりあったか生姜ランチ」



ホテルグランヴィア大阪のランチコース

料 金：【ランチ】(コーヒーまたは紅茶つき) 2,000円

【オプション】生姜を使ったデザート 500円

グラスワイン(赤・白)、ビール 各300円

※料金はすべて5ホテル共通価格、サービス料、消費税込

開催店舗：大阪新阪急ホテル	1F コーヒーハウス	レインボー	11:00～17:00 (L.O)
ラマダホテル大阪	16F レストラン&バー	ランパーダ	11:30～14:00 (L.O)
ホテルグランヴィア大阪	1F カフェレストラン	リップル	11:00～17:00 (L.O)
ホテル阪急インターナショナル	25F カクテルラウンジ	ソラメンテ	11:00～16:00 (L.O)
ホテル阪神	2F ワイン&レストラン	ネン	11:30～14:30 (L.O) 土日祝 15:00

※各ホテルの詳細メニューは次頁に記載しております。

■大阪新阪急ホテル コーヒーハウス「レインボー」(06)6372-5101 (代表)

- 【前 菜】 生姜と甘酒のムース 蟹とブロッコリーを添えて 鴨のオリーブ巻き 生姜のチャツネとともに  
ジンジャーチーズと銀杏テリーヌのコンビネーション 等 6 品  
かぼちゃのニョッキ きのこあん掛け
- 【ス ー プ】 鶏つくねときりたんぼの ぼかぼか生姜コラーゲンスープ
- 【メ イ ン】 牛肉のソテー、海老と鯛の香り揚げ 生姜バーベキューソースで
- 【デザート】 りんごの生姜コンポート・チョコムース・ジンジャークロカントのヴェリーヌ  
和栗のロールケーキ、かぼちゃプディング



■ラマダホテル大阪 レストラン&バー「ランパーダ」(06)6372-8181 (代表)

- 【前 菜】 アトランティックサーモンのアフミカートと蕪のインサラータ レモンのドレッシング  
生姜風味の洋ナシのコンポートを添えて
- 【リゾット】 栗と銀杏のリゾット ほんのり香る生姜のアグロドルチェとカマンベールチーズ添え
- 【メ イ ン】 牛ヒレ肉のタリアータ 生姜風味のジャポネーゼソース  
紫いものクレームと旬のキノコのグラティナートを添えて
- 【デザート】 白いちじくと干しぶどうのラグー アーモンドチョコレートケーキ 生姜風味の豆乳アイスクリーム添え



■ホテルグランヴィア大阪 カフェレストラン「リップル」(06)6347-1401 (直通)

- 【前 菜】 秋刀魚生姜煮 烏賊ウニ焼き もみじ麩 むかご松葉串 茄子煮ごり 渋皮栗  
いちょうカステラ ベっこう生姜と豚バラ 甘海老・帆立・蛸 造り仕立て 粒味噌ドレッシングで
- 【ス ー プ】 栗のポタージュ バニラの香り フォワグラムースと鴨のカナッペを添えて
- 【メ イ ン】 牛フィレ肉のステーキ 生姜風味ソース 魚介とキノコのボローパン 根菜とりんごのサラダ
- 【デザート】 生姜風味のガトーショコラ バニラアイス添え



■ホテル阪急 インターナショナル カクテルラウンジ「ソラメンテ」(06)6377-3389 (直通)

- 【前 菜】 焼き秋刀魚と薩摩芋のプレスとマリネした鱈の軽い炙り焼き  
四万十町から届いた露地生姜の香りほのかに ブルターニュ産キャヴィア・ルージュ添え
- 【ス ー プ】 耳たぶのようなパスタ“オレキエッテ”と緑黄野菜のミネストローヌ  
キッシュ・ロレーヌとともに
- 【メ イ ン】 ジンジャーエールでトロトロに煮込んだ豚肩ロース肉の香草風味焼き  
彩りの温野菜とコラーゲンたっぷりサラダ添え
- 【デザート】 ジンジャーとスパイス香る“チャイ”のアイスクリーム  
季節のフルーツ・コンポートと可愛いマカロンをのせて  
香ばしいキャラメルナッツのタルトレット  
酵母熟成パン・ド・カンパーニュとジンジャーブレッド



■ホテル阪神 ワイン&レストラン「ネン」(06)6344-1661 (代表)

- 【前 菜】 サーモンと生姜のコンフィーとほうれん草のキッシュ 木苺の香るバルサミコソース  
赤海老のソテー サフランと生姜のリゾット添え 生姜風味の醤油バターソース  
緑のサラダ りんごと玉ねぎのドレッシング
- 【ス ー プ】 シャンピニオンのクリームスープと太刀魚のジンジャースチーム  
トリュフのスクランブルエッグ添
- 【メ イ ン】 赤葡萄酒と生姜のブルコンポゼを添えた牛フィレ肉のグリル  
グレープジンジャーの軽いジューとともに
- 【デザート】 ジンジャーティーとキャラメルショコラ ゴマと豆乳のブリュレ 黒みつ添え 挽茶のソルベ



※ご予約は、各店舗へ直接ご連絡ください

※詳しくは [ajimeguri.net](http://ajimeguri.net) へ

この件のお問合せは 大阪新阪急ホテル 広報担当／藤井 宏美・今屋 優子  
TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601  
メールアドレス [h-fujii@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:h-fujii@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております