

## 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12月12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17弾 春の訪れを告げる「桜と抹茶」をテーマにしたランチを新販売 期間：2013年1月15日(火)～4月15日(月) 春の味めぐり 開催

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(全て大阪市北区)、ホテル阪神(福島区)】では、共同ランチ企画第17弾「春の味めぐり「桜と抹茶の春色ランチ」」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円という手頃な価格で手の込んだランチコースが長年人気を博しており、今回は「桜と抹茶」をテーマにした春らしく見た目にも美しいランチコースをご用意いたします。5ホテルの回遊性を図るスタンプラリーも開催しており、5ホテルのスタンプで「5ホテル共通お食事券(2,000円分)」、3・4ホテルのスタンプで「5ホテル共通コーヒーチケット」を1枚進呈いたします。

テ ー マ：桜と抹茶

開催期間：2013年1月15日(火)～4月15日(月)

タイトル：「桜と抹茶の春色ランチ」

料 金：【ランチ】 2,000円(コーヒー または 紅茶付)

【オプション】桜と抹茶を使ったデザート 500円

グラスワイン(赤・白)、ビール 各300円 ※料金は5ホテル共通、サービス料、消費税込



開催店舗：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

1F コーヒーハウス レインボー 11:00～17:00

16F レストラン&バー ランパーダ 11:30～14:00

1F カフェレストラン リップル 11:00～17:00

25F カクテルラウンジ ソラメンテ 11:00～16:00

2F ワイン&レストラン ネン 11:30～14:30 土日祝 15:00

※終了時間はラストオーダー時間 ※各ホテルの詳細メニューは次頁

■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】 桜鯛のマリネ 抹茶ドレッシング 蟹と菜の花の白和え 小海老の旨煮 春の装い  
豆乳とチーズのムース 桜ゼリーを添えて 穴子入り梅うどん 等
- 【ス ー プ】 あったかじゃがいもスープ
- 【メ イ ン】 牛肉のソテー 鯖の抹茶風味香り揚げ  
鶏団子の田楽味噌焼き 春野菜と抹茶豆腐 ポン酢添
- 【デザート】 桜のロールケーキ 抹茶のブリュレ 丹波の黒豆をのせて 苺のマカロンアイス



■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】 桜葉に包まれた白身魚のテリーヌ ほんのり甘いピノデシャラントのメレンゲを添えて
- 【リゾット】 筍とサルシッチャのリゾット 抹茶風味のマスカルポーネチーズのソース
- 【メ イ ン】 牛フィレ肉のタリアータ 桜の香りの春キャベツのエチューベ添  
エシャロットとホワイトバルサミコの甘酸っぱいソース 抹茶の香り
- 【デザート】 宇治抹茶のチーズケーキ 桜のチュイルを添えて 桜リキュールと苺のメランジェ  
桜薫る濃厚ミルクのアイスクリーム



■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】 蟹と桜の葉のスティック&抹茶と豆腐のチュロス  
ビーツのムース ほのかな柚子の香り  
白魚のフリット 抹茶風味のタルタルソース
- 【ス ー プ】 キャベツとじゃがいものスープ 魚介のムースと抹茶のクルトンを添えて
- 【メ イ ン】 国産牛フィレ肉ステーキ&春野菜の盛合わせ 抹茶ソルトで…  
桜海老のクルートをのせた白身魚のポワレ 焼きリゾット添え ナチュラルソース
- 【デザート】 桜モンブランと桜アイス 抹茶マドレーヌ添え



■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】 桜花と抹茶ソース香る 活真鯛と水蛸の“和風カルパッチョ”庭園仕立て  
【ス ー プ】 抹茶風味 根菜と山芋のマクロビ・スープ トッピング四重奏添え  
【メ イ ン】 牛フィレ肉のローストと長崎県産的鯛のポワレ 抹茶カプチーノソース  
ミモザサラダ 春色のドレッシングで  
【デザート】 桜とチェリーのクラフティ 抹茶のラテ 季節のコンポート



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

- 【前 菜】 若鶏のフリット 桜の香りのタルタルソース  
白身魚のクネル 桜の葉の香り蒸し ラタトゥイユと共に  
若菜と葉野菜のサラダ 桜の香りのヴィネグレット  
【ス ー プ】 季節野菜のスープ 抹茶の香りの泡仕立て  
【メ イ ン】 牛フィレ肉の網焼きに季節野菜の抹茶風味を添えて  
【デザート】 桜のヴェリーヌ〜桜のジュレ、甘酒のブランマンジェ、桜餡の三重奏〜  
抹茶のとろけるフォンダンショコラ  
桜をちりばめた和風マスカルポーネのレアチーズ 可愛い桜のアイスクリーム



※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