



2011 年 1 月 28 日

報道機関各位

プレスリリース

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
NO-10-0023

ご存知ですか？ 隠れた自慢の逸品から開業以来の人気メニュー

“名物料理” はじめます

ホテル阪急インターナショナル 直営レストラン全店で 2 月 1 日より販売開始

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人：横溝 康臣)では、2 月 1 日より、隠れた逸品として常連様にご愛顧頂いてきたメニューや人気メニューなどを「名物料理」と称し直営レストラン 8 店全店で販売いたします。

これは、各店舗のシェフの技やスタッフの思いを込めて提供されて来た逸品や、開業以来守り続けている味で永くご愛顧頂いているメニューに今一度スポットを当て、ホテルレストランの持つ底力・味を知って頂きたいと企画されたものです。

これまでコースでしか味わえなかったものも、今回追加や単品でお気軽にお楽しみ頂けるようリニューアルしてご用意いたしました。詳細は下記の通りです。

【ホテル阪急インターナショナル” 名物料理” 】

・販売開始日：2 月 1 日(火)より

25F スペシャルティレストラン 「マルメゾン」(フランス料理)



豪華なしつらえの店内で
心あたまるサービスを提供。

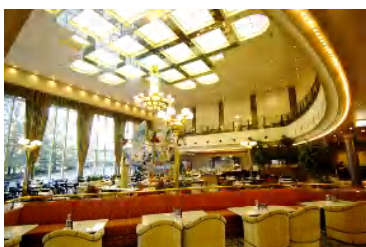


名物料理「特製ブイヤベース マルメゾン・スタイル」

世界三大スープの一つで旬の魚介のうまみを濃縮した自身作。しっかり味付けしたソース仕立てのスープ

バケット付き 5,775 円

1F カフェレストラン 「ナイト&デイ」



自然光が降り注ぎ噴水庭園に臨む開放的な店内。



名物料理「特製オムライス “N&D”スタイル」サラダ・コーヒー付

和牛とたっぷり野菜で一週間じっくり煮込んだ特製デミグラスソースをふんわり卵で包みこんだ、あったかオムレツ。

平日 1,732 円

土日祝 1,963 円

土日祝日はスープ付

2F 中国料理「春蘭門」



天井高く豪奢で落ち着いた店内。



名物料理「本場上海小籠包」

開業以来愛されている、本場点心師自慢のあつあつジューシーな逸品！

3個 1,386円

2F すし割烹「翁鮨」



本格的なにぎり鮨を中心に伝統の技と新感覚の味わい。



名物料理「煮穴子 にぎり」

創業以来継ぎ足してきた甘だれとこだわりの塩で頂くにぎり。

1,155円

2F 鉄板焼「ちゃやまち」



全席、シェフが目の前で焼き上げる特等席の店内。

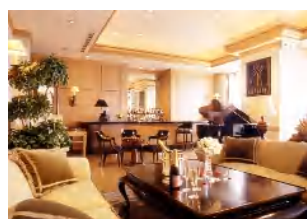


名物料理「和牛ライス」

ちゃやまち特選和牛を大胆に丼ぶり風に。和牛ならではの深い味わいをお気軽にお楽しみ頂けます。

赤出し・サラダ付 1,800円

25F カクテルラウンジ「ソラメンテ」



地上 130m。昼は大阪の眺望を楽しみながらのお食事、夜は夜景と美酒に酔いしれる2つの顔を持つ店舗。

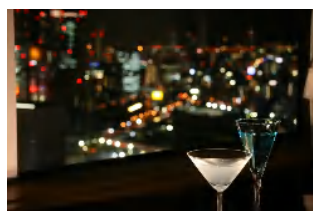


名物料理

「贅沢！ロブスターランチ」

カナダ産ロブスターをほぼ一尾楽しめる。期間限定商品で発売開始から、アンコールのお声で復活、この度”名物料理”として通年お楽しみ頂けるメニューとなりました。

3,900円



名物・オリジナルカクテル「ソラメンテ」

2つの顔を持つ店をイメージし2層のグラデーションが爽やかな一杯。

1,600円

2F ティーラウンジ「パルテール」



名物

「オリジナルブレンドティ」

ハイビスカスの爽やかな味わいに、ピーチの甘みをブレンドしたハーブティー。ローズの香りもまさに「庭園」。

1,200円

2F バー「ケレス」



名物・オリジナルカクテル「ケレス」

小惑星ながらとびきの輝きを見せる「ケレス」のようにほんのり輝く一杯。1,386円

※上記は全てお1人様、税金・サービス料込の価格です。

この件についてのお問い合わせは

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広報担当：永富健一・本田梨絵
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-3610
e-mail: r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております