

いよいよ明日オープン！

シャンフウ

## 【新店舗】ホテル阪神 中国料理「香 虎」



美食と健康へのこだわり、繊細さが醸し出す香り・味わい・盛付け・彩り  
 見た目にも鮮やかな前菜・厳選した野菜・女性におすすめ飲茶ランチ・豪華五大厳選料理  
 ビジネスからプライベートパーティに対応できる大小5つの個室・・・

ホテル阪神（大阪市福島区、総支配人：佐野政光）では、いよいよ明日10月14日（木）に中国料理「香虎（シャンフウ）」をグランドオープンいたします。中国伝統の調理技術を基本に「カラダにも美味しい野菜」にこだわり、中国料理の持つ力強さとともに香り・味わい・盛付け・彩りに繊細さを交えたお料理を、ホテルならではのサービスでご提供いたします。また、店内には様々なシーンにご利用いただけるタイプの異なる大小5つの個室をご用意しております。

オープンに際し、11月30日（火）まで、見た目にも鮮やかな冷菜盛り合わせや松茸・フカヒレ・北京ダックなど豪華食材を用いた「秋を彩る 香虎開業記念ランチコース」をリーズナブルな価格（3,300円）でご利用し、皆様のご来店をお待ちしております。

## ■特徴

## ①「野菜」へのこだわり

有機野菜やこだわりの産地・農園・生産者・地元の野菜などを中心に、料理長が厳選した「美味しい野菜」をサラダや“香虎特製こだわり野菜の炒め”でご提供します。

## ②必ず注文したい定番デザート

フレッシュフルーツと一緒に味わうマンゴープリン・杏仁豆腐はお子様・女性に特におすすめしたいデザートです。

## ③こだわりの厳選名菜

香虎の厳選名菜は、中国大陸の四大流派 広東、四川、北京、上海を代表する名物料理と、料理長が訪れた福建の名菜を加えて五大料理としてお勧めします。

## ④お人数に合わせた個室のご用意

店内には6～25名様までご利用いただける大小5つの個室がございます。ビジネスランチのミーティングからプライベートのパーティまで幅広くご利用いただけます。

## ■店舗紹介

店 舗 名 中国料理「香虎（シャンフウ）」（ホテル阪神3階）  
 営業時間 ランチ 11：30～14：30L0（土日祝15：00L0） / ディナー 17：00～22：00（21：00L0）  
 定 休 日 無休  
 席 数 86席・個室5室（6～25名対応）  
 料 金 ランチ 2,000円～（平日は1,200円～） / ディナー 4,000円～

## ■ご予約・お問合せ ホテル阪神（06）6344-1661（代表）

## このリリースに関するお問合せ

ホテル阪神 総支配人室 営業企画 ほつかわいふし 細川博史 ・ みやざき ちかこ 宮崎周子

TEL (06) 6344-1668 FAX (06) 6344-7373

E-MAIL [pr@hotelhanshin.com](mailto:pr@hotelhanshin.com) URL <http://www.hotelhanshin.com>

★記載の写真データをご用意しております。

店内・個室写真、お料理写真は2・3枚目をご覧ください

## 【店内のご紹介】

スタイリッシュなエントランスを抜けると赤と黒、ゴールドを基調にした落ち着いた空間が続きます。店内には様々なシーンにご利用いただけるタイプの異なる大小5つの個室を併設。



エントランス



スタイリッシュで落ち着いた店内



6～25名対応の個室

## 【メニュー 一例のご紹介】

秋を彩る 香虎開業記念ランチコース 3,300 円

※11月30日まで

見た目にも鮮やかな冷菜盛合せ・松茸・ふかひれ・ペキンダックの豪華食材が楽しめる開業記念コース

- ・可愛いプチ冷菜いろいろ 香虎スタイル
- ・ふっくら蟹肉のふかひれスープ
- ・海老の二種味 チリソースとマヨネーズの共演
- ・香り松茸と牛ロースのXO醤炒め
- ・シェフ自慢の点心二種盛り合わせ
- ・伝統の名菜 ペキンダック
- ・贅沢具たくさん五目チャーハン
- ・南国マンゴーのスイーツ



ランチ飲茶セット 2,000 円

厳選したお野菜のサラダ・点心六種盛合せ・デザート盛合せなど大満足のランチセット

- ・こだわり野菜のサラダ
- ・日替わり点心六種盛合せ
- ・ふかひれスープ
- ・焼きそば または チャーハン
- ・ザーサイ
- ・プチデザート三種盛合せ



香虎開業記念ディナーコース 6,000 円 ※11月30日まで

香虎自慢の身体に優しい中国料理の数々をディナーコースでゆっくりとお愉しみください

- ・前菜四種盛合せ
- ・姿ふかひれの醤油煮込み
- ・ホタテ貝柱と紋甲イカのXO醬炒め
- ・松茸と牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・大海老のチリソース煮とマヨネーズ和え
- ・地鶏のキンモクセイ風味焼き 蒸しパン添え
- ・蟹肉とレタスのチャーハン
- ・ツバメの巣入りマンゴープリン



■他にも、平日限定ランチセット 1,500 円

コース料理は 4,000 円から、8,000 円・10,000 円もご用意しております。

《豪華五大厳選名菜》 ※7 日前までに要予約

広東・四川・北京・上海と料理長こだわりの福建の名菜を加えた厳選料理をお愉しみください

- ・(福建) 山海珍味の具たくさん極上壺蒸しスープ 8,000 円 (1 人前)  
あまりの香りの良さに、近所の修行僧が塀を飛び越えて飲みにやってきましたと伝えられている名物料理
- ・(広東) 鮮魚の姿蒸し 特製ソース 10,000 円より  
食在広州の言葉があるように、名物料理が豊富な広東省の中でも特に香港で人気の海鮮料理
- ・(四川) 鳳凰を描いた冷菜盛り合わせ 18,000 円より  
お祝いの席には欠かせない鳳凰が優雅に舞う様子を描いた冷菜盛り合わせ
- ・(北京) 自家製ペキンダック 15,000 円 (1 羽)  
北京宮廷料理でも最高級の一品で歴代の皇帝たちが絶賛した北京料理の名菜
- ・(上海) 超大型ふかひれの姿煮込み 32,000 円より  
気仙沼産のふかひれの中でも最大級のヒレを使用し繊維の 1 本 1 本まで旨味を含ませた極上の姿煮込み

■料理長 芝孝志 (シバ タカシ) プロフィール

繊細な感性と技術で調理する一品一品は、食べる人を魅了し調理の世界からも高く評価されている。

2004年 中国料理オリンピック広州大会 団体 金賞／個人 飾り冷菜部門 銀賞  
〔その他の受賞歴〕大阪国際グルメフェア 98 最優秀賞受賞、大阪食博覧会  
中国料理コンクール総合準グランプリ、厚生大臣賞 前菜部門 金賞など他多数



料理長：芝孝志

※料金はいずれも税金・サービス料を含みます ※写真はイメージとなります

このリリースに関するお問合せ

ホテル阪神 総支配人室 営業企画 細川博史・宮崎周子

TEL (06) 6344-1668 FAX (06) 6344-7373

E-MAIL pr@hotelhanshin.com URL <http://www.hotelhanshin.com>

★記載の写真データをご用意しております。