



2012年10月16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-12-0010

**超極上黒毛和牛の最高峰 世界の「神戸ビーフ」「チャンピオン牛」を使用
10,000 円のハンバーグステーキを販売**

ホテル阪急インターナショナル 鉄板焼「ちゃやまち」にて2012年10月25日(木)より

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：森本 正伸)では、鉄板焼「ちゃやまち」をはじめ、直営レストラン全8店で「神戸ビーフ 最優秀賞牛フェア」を実施いたします。この企画は2012年11月8日(木)に迎えるホテル開業20周年を記念し、世界中で高級ブランド和牛として名高い「神戸ビーフ」の「最優秀賞牛」を、多くの美食家をおもてなししてきたホテルシェフの技で満喫いただくというものです。

2012年10月9日(火)「第13回 兵庫県美方郡産神戸ビーフ枝肉品評会」にて**最高ランク・レベルの格付けで「最優秀賞」に輝いた牛を一頭買いし**、各ジャンルのシェフが各部位の特徴を最大限に引き出すよう趣向を凝らした料理に。“本物の美食”をこの機会にお楽しみください。



**① 神戸ビーフ最優秀賞牛リブロースのハンバーグステーキ
10,000円(写真 左上・真中)**

このままステーキでも楽しめるリブロースを、注文を受けてから包丁で超・荒挽きに。「レア」で楽しむ新感覚の味わい。

② 神戸ビーフ最優秀賞牛コース(写真右) 28,000円

希少部位と松茸の炙り焼き／ロース・ステーキなど全6品

写真は全てイメージです

【名 称】 「神戸ビーフ 最優秀賞牛フェア」

【期 間】 2012年10月25日(木)～2012年11月30日(金)

※希少部位を使用している場合がございますのでなくなり次第終了いたします

【ご予約・お問い合わせ】 (06)6377-2100 (代表)

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)6377-5715
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

↓↓詳細・内容は2枚目に記載しております↓↓



【内 容】

鉄板焼「ちゃやまち」

◇ “ミディアムレア”で楽しむ最優秀賞牛「リブローズ」のハンバーグステーキセット

(一頁写真左・真中) …10,000円

そのままステーキでも楽しめる「リブローズ」(肩ロース)を、注文を受けてから包丁でたたき、崩れないように一枚肉で包み目の前で焼き上げ、自慢のソースとポーチドエッグを添えます。

“ハンバーグ”で体験することはない「ミディアムレア」の焼き方で楽しむ、味も食感もまさに「新感覚」ハンバーグです。 ビーフ・コンソメスープ/サラダなどがついた全5品

◇ 最優秀賞牛 ディナーコース (一頁 写真右) …28,000円

希少部位「ラムイチ」(ランプ・イチボをひとまとまりにしたモモの中でも特に柔らかい部位)と松茸の炙り焼き/「ロース」ステーキ(150g) / ビーフ・コンソメスープ など全6品

◇ 最優秀賞牛粗挽きハンバーグステーキ ランチ … 4,000円

「内ヒラ」(内モモ)などの粗挽き仕上げ。赤身ならではの旨みを、「ちゃやまち」自慢の厚さ3cmもの鉄板で焼き上げることで引き出します。スープ/サラダなどがついた全5品

カクテルラウンジ「ソラメンテ」

◇ 最優秀賞牛の濃厚カレーライスセット … 3,500円

「ネック」「トモバラ」(カルビと呼ばれる部分)の濃厚な味わいを絶妙な煮込み加減で引き出し、肉の旨みとホテルシェフが受け継いできた製法で仕上げるカレーとの贅沢なコラボレーション。サラダ/コーヒー付

※ご宿泊時のルームサービスでもご利用いただけます(4,000円)

カフェレストラン「ナイト&デイ」・ティーラウンジ「パルテール」

◇ 最優秀賞牛めし「極味膳〜きわみぜん〜」 …2,500円

和牛独特のジューシーな旨みが詰まった「ウデ」(肩肉)と淡路産玉ねぎを灘の清酒で上質な味わいに仕上げました。

隠し味に柚子胡椒を効かせています。京都の老舗

「本田味噌」を添えて、味の変化も楽しめる逸品です。



「極味膳〜きわみぜん〜」イメージ

すし割烹「翁鮓」

◇ 最優秀賞牛 希少部位「ハネシタ」の炙り 1貫…2,500円

など全8店舗とルームサービスにて展開いたします。

※表記の価格はすべて税金・サービス料を含みます。

■「神戸ビーフ」とは

松坂牛・近江牛と並び日本三大和牛の1つに数えられるブランド和牛の中でも最高峰の黒毛和牛種。世界で最も高級な牛肉として高級銘柄牛肉の代名詞ともいわれるほど。

血統を守り優秀な品種を維持してきた兵庫県産(但馬牛)の中から、厳しい規定を通った牛だけが「神戸ビーフ」と呼ばれます。「神戸牛」は「神戸ビーフ」の俗称だったのが一般化した呼び名。