

中国料理の最高級素材ふかひれ3種の豪華コース 「ふかひれ三昧」が6月1日より登場

大阪新阪急ホテル直営 中国料理「グランド白楽天」(阪急グランドビル27階)では、平成19年6月1日(金)より、3種のふかひれを存分に堪能していただける期間限定メニュー「ふかひれ三昧」をご用意いたします。

コラーゲン豊富で美容と健康に効果が期待されている、中国料理の最高級素材であるふかひれを「吉切鮫(よしきりざめ)」「青鮫(あおざめ)」「毛鹿鮫(もうかざめ)」の3種類をご用意し、それぞれ味わいの違う一皿に仕上げました。

梅田の中心阪急グランドビル27階からの素晴らしいパノラマとともに、ふかひれをご堪能ください。



吉切鮫の姿ふかひれステーキ

【メニュー】

健美冷菜盛合せ ふかひれ酒を添えて
吉切鮫の姿ふかひれステーキ あっさり醤油スープで
青鮫のふかひれとタラバ蟹の湯葉巻揚げ フォワ・グラ風味
佐賀牛と毛鹿鮫魚唇の炒め物 アンチョビ山椒ソース
ひとくち子豚の焼きもの 蒸しパン添
ふかひれの絹笠茸詰め 蟹玉子あん掛け
ふかひれとストライプロブスター入り汁そば
スペシャルパッションフルーツのシブースト 黒酢アイス添



健美冷菜盛合せ



青鮫のふかひれと
タラバ蟹の湯葉巻揚げ



佐賀牛と
毛鹿鮫魚唇の炒め物



ふかひれの絹笠茸詰め

- ※吉切鮫：ふかひれの中で最も人気が高い
- ※青 鮫：漁獲量が鮫全体の5%で希少
- ※毛鹿鮫：ゼラチン質が多く、魚唇はとろける食感
(ゆいちゅん)

- 店 名 中国料理「グランド白楽天」(阪急グランドビル27階)
- 営業時間 11:00~22:30 (L.O 21:30)
- 席 数 160席
- 料 金 15,000円(お1人様、税サ込み)
- 電話番号 06-6315-8383(グランド白楽天直通)

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 鶴田佳彦・今屋優子・佐野未沙

PHONE (06) 6373-9262 FAX (06) 6373-9325

メールアドレス imaya@newhankyu.co.jp 記載の写真データをご用意しております