

## <中国料理が集結！>秋の食材とお酢で美パワーチャージ！

### 4 ホテル共同ランチ企画「中国グルメ紀行」第5弾

2018年9月1日（土）より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏 4 ホテルにて開催

ホテル阪急インターナショナル、大阪新阪急ホテル（いずれも大阪市北区）、ホテル阪神大阪（大阪市福島区）、千里阪急ホテル（大阪府豊中市）では、2018年9月1日（土）より4ホテルの中国料理レストランにて秋のレストランフェア「中国グルメ紀行」を開催いたします。本企画は毎年ご好評をいただき、今年で5年目の開催を迎えることができました。

今年は、4ホテルの中国料理レストランが「秋の食材とお酢で美パワーチャージ」をテーマに、共通料金2,800円でランチコースを提供。メイン料理には「お酢」を使ったメニューが登場します。料理に合わせて使い分けられた様々なお酢と、秋の食材との相性をお楽しみください。

また「芋・栗・南瓜」を使用したオプションデザートもご用意。さらに、利用回数に応じてデザートやお食事券をプレゼントするスタンプラリーも開催します。



#### <フェア概要>

【名称】4ホテル共同ランチ企画「中国グルメ紀行」第5弾

【期間】2018年9月1日（土）～11月30日（金）

【提供店舗】・ホテル阪急インターナショナル<sup>シュンランモン</sup>「春蘭門」（ホテル2階）  
・大阪新阪急ホテル直営「グランド白楽天」（阪急グランドビル27階）  
・ホテル阪神大阪<sup>シャンフウ</sup>「香虎」（ホテル3階）  
・千里阪急ホテル<sup>サンラク</sup>「三楽」（ホテル西館1階）

【料金】4ホテル共通：2,800円 オプションデザート（コーヒー または 紅茶付き）：プラス500円  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。

【特典】スタンプラリー開催！（同店舗での複数回利用可）  
「中国グルメ紀行」対象メニューをお召しあがりいただくとスタンプを1つ押印。  
2回目のご利用時、もれなく「オプションデザート」プレゼント！  
さらに！3回ご利用いただいた方の中から抽選で「ペアディナー券」プレゼント！

この件のお問い合わせは

ホテル阪神大阪 広報担当／西出<sup>にしで</sup> 隆文<sup>たかふみ</sup>・新田<sup>にった</sup> 正人<sup>まさひと</sup>・堀<sup>ほり</sup> 美穂<sup>みほ</sup>・石戸<sup>いしど</sup> 純子<sup>じゅんこ</sup>

TEL：06-6344-1668 FAX：06-6344-7373

メールアドレス：m-hori@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております。

## 「お酢」はカラダへの思いやり調味料。

「酢の力®」、それはお酢の酸味成分であり、健康成分でもある酢酸が、おいしさを整えるチカラ。そして、肥満気味の方の内臓脂肪の減少、高めの血圧の低下、食後の血糖値上昇を緩やかにする健康に役立つチカラも証明されています。

健康で理想のカラダ作りのために、毎日大さじ一杯（15ml）を目安にお酢を取り入れましょう。



株式会社 Mizkan 商品企画部 食酢エキスパート 赤野 裕文さん

あかの ひろふみ

## ホテル阪急インターナショナル 中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

大阪市北区茶屋町19番19号 TEL: 06-6377-3632 (直通)

【提供時間】(平日) 11:00~14:30 (L.O.)

(土日祝) 11:00~15:30 (L.O.)

### 【メニュー】

- ・サラダ仕立て前菜3種盛り合わせ
- ・南瓜のふかひれスープ

### <メイン料理>

- ・豚肉の味噌炒め 蒸しパン添え
- ・鰻の衣揚げ ざくろの甘酢ソースとともに (ざくろ酢)
- ・点心2種
- ・茸入りあっさり汁そば

### 【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付き)

- ・紫芋のムース 胡麻の香り



## 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)

大阪市北区角田町8番47号 TEL: 06-6315-8383 (直通)

【提供時間】11:00~17:00 (L.O.)

### 【メニュー】

- ・前菜3種盛り合わせ (赤酢)
- ・海老団子と野菜のスープ コラーゲン添え

<メイン料理> ~5品から2品チョイス~

- 豚フィレ肉と栗の黒酢酢豚 (鎮江香醋、バルサミコ酢)
- 海老のピリ辛ソース (穀物酢)
- 鶏とカシューナッツの炒め
- 鯛の蒸し物 魚醤油仕立て
- 五目野菜のあっさり炒め

- ・水餃子の胡麻ソース
- ・白ご飯 または 青菜とクコの実入りお粥

### 【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付き)

デザート3種盛り合わせ

- ・モンブラン
- ・桂花陳酒ゼリー ※アルコールが含まれるのでお酒に弱い方やお子様にはご注意ください。
- ・杏仁ブリュレ



## ホテル阪神大阪 中国料理「香虎」(ホテル3階)

大阪市福島区福島5丁目6番16号 TEL:06-6344-9865 (直通)

【提供時間】(平日)11:30~14:30 (L.O.)

(土日祝)11:30~15:00 (L.O.)

### 【メニュー】

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・蟹肉のせふかひれスープ ~上海蟹味噌入りソース~

### <メイン料理>

- ・海老と鮭の盛り合わせ  
~海老のりんご酢ソース・鮭と茸の春巻き~ (りんご酢)
- ・豚バラ肉と香り平茸の蒸籠蒸し ~柚子の香り~  
黒酢・葱2種のソースで(黒酢)
- ・鶏と豆腐の白湯あんかけ ~湯葉とともに~
- ・銀杏入り烏龍茶風味雑穀粥 ~むかごを添えて~

### 【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付き)

デザート3種盛り合わせ

- ・杏仁豆腐 モンブランクレープ仕立て
- ・南瓜のタルト ~フルーツをのせて~
- ・さつま芋の春巻き



## 千里阪急ホテル 中国料理「三楽」(ホテル西館1階)

大阪府豊中市新千里東町2丁目1番 TEL:06-6871-8443 (直通)

【提供時間】11:30~14:30 (L.O.)

### 【メニュー】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・茸と玉子のスープ

### <メイン料理> ~4品から2品チョイス~

- 黒酢の酢豚 カソナードの香り (黒酢)
- 海老と栗の唐辛子炒め (白酢)
- 烏賊と帆立貝柱の赤酢炒め 海醬の香り (赤酢)
- 白身魚の甘酢 りんご風味 (りんご酢)

- ・点心2種
- ・赤葱汁そば

### 【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付き)

- ・南瓜のタルト パニラアイス添え



※画像は全てイメージです  
以上