

報道機関各位

 2019年1月10日
 株式会社阪急阪神ホテルズ
 ホテル阪神大阪

ホテル阪神大阪は2019年4月に大阪・福島移転開業20周年を迎えます

20年間の感謝を込めた、新しい婚礼コース料理

一皿に多彩な楽しさが広がる和風フレンチ 2019年4月～提供開始

大阪駅からひと駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神大阪（大阪市福島区福島5丁目6番16号 総支配人：宮川 敏）は2019年4月に大阪・福島移転開業20周年を迎えます。これを記念し、20年間の感謝を込めた婚礼コース料理を提供いたします。



※料理イメージ

名称：「Soleil levant（ソレイユ・ルヴァン）」（フランス語で日の出＝“始まりの日”）

ご結婚されるおふたりの幸せが、日の出のように輝くよう思いを込めて作りました。

特長：キャビアやフォアグラ、オマール海老、国産牛などの様々な食材をふんだんに使用。和野菜も取り入れ、「お箸で食べられる和風フレンチ」をイメージしました。食べごたえのある、多彩な味わいをぜひお楽しみください。

対象：2019年4月1日（月）～2020年3月31日（火）にホテル阪神大阪でご結婚されるお客様

- メニュー：
- ・雲丹のムース・キャビアと金粉添え
 - ・フォアグラと帆立貝柱のポアレ グリーンアスパラ添え トリュフ入りソース
 - ・オニオンスープのパイ包み焼き
 - ・オマール海老・鮑・鯛のグリル トマトバジルソースとレモン
 - ・柚子または 薑すみれのグラニテ（お選びください）
 - ・牛フィレグリルと国産牛ロース 炭火焼きの香り 和野菜・岩塩・茎山葵・柚子胡椒・ぼん酢ジュレ添え
 - ・抹茶のティラミス / ・カフェ
 - ・クロワッサン・フォカッチャ／エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

料金：19,008円（消費税8%、サービス料込み）

※料金は2019年3月31日までのお申し込み、または2019年9月30日までに披露宴を実施された場合の料金です。2019年10月1日以降に披露宴をされた際には、消費税を10%に変更（予定）し、精算させていただきます。

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神大阪 広報担当／西出 隆文・新田 正人・堀 美穂・石戸 純子

TEL：06-6344-1668 FAX：06-6344-7373 e-mail：pr@hotelhanshin.com

掲載の画像データをご用意しております