

報道機関各位  
プレスリリース

2019年2月15日  
株式会社阪急阪神ホテルズ

【5ホテル共同グルメ企画】筍や山菜など春の恵みをお肉とご一緒に

## 第5回 日本料理「匠の饗宴」

2019年3月1日（金）より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏5ホテルにて

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本<sup>ふじもと</sup>和秀<sup>かずひで</sup>）は、2019年3月1日（金）より近畿圏直営5ホテルの日本料理店6店舗にて、共同グルメ企画「日本料理「匠の饗宴」」を開催いたします。2015年にスタートし、ご好評につき5回目の開催を迎える今回は、「筍や山菜など春の恵みをお肉とご一緒に」をテーマに“匠”が昼食・夕食で腕をふるいます。各店舗でご用意する旬の食材を使用した“月替わりのおすすめのひと皿”もお楽しみください。

さらに、阪急阪神第一ホテルグループで使える「共通ご利用券」がもらえるスタンプラリーも同時開催。



なにわ橋



花座



花せんり

### <フェア概要>

- 名称
- 開催期間
- 販売料金
- 販売ホテル・店舗

日本料理「匠の饗宴」～筍や山菜など春の恵みをお肉とご一緒に～

2019年3月1日（金）～5月31日（金）

1名様 3,800円～7,000円（店舗により異なる）



ホテル阪急インターナショナル  
「翁鮨」



大阪新阪急ホテル「なにわ橋」  
大阪新阪急ホテル（館外）「有馬」



ホテル阪神大阪  
「花座」



ホテル阪急エキスポパーク  
「花せんり」



宝塚ホテル  
「曙」

- スタンプラリー 対象メニューをご利用で1,000円（税サ込）につき1スタンプを押印。  
10スタンプ集めるごとにグループホテルで使える1,000円分の「共通ご利用券」をプレゼント。

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<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 e-mail: pr@hotelhanshin.com

↓詳細は2ページ以降をご覧ください↓

◆提供店舗・メニュー詳細◆

■ホテル阪急インターナショナル すし割烹「翁鮎」(2階)

【所在地】大阪市北区茶屋町19番19号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.)

※不定休(詳しくはお問い合わせください)

※夕食の提供はございません

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-2933(直通)

【メニュー】春の訪れを感じる旬の素材を活かした割烹料理。  
洗練された技が光るにぎり寿司やお肉料理は  
蒸籠蒸しまたは牛しゃぶをお好みでお楽しみください。

- ・先付: 本日の小鉢より
- ・造り: 二種盛り合わせ
- ★焼物: 鱈の照り焼き 筍木の芽焼き
- ★煮物: 飯蛸 鯛の子 若布
- ・逸品: 蒸籠蒸し または 牛しゃぶ
- ・寿司: にぎり五貫 赤出汁
- ・水物

【料金】6,000円

【おすすめのひと皿(4月例/右画像)】

- ★煮物: 鯛の子 筍 若布
- ★揚げ物: 蛍烏賊 桜海老 春野菜(こごみなど)



■大阪新阪急ホテル 日本料理・天ぷら「なにわ橋」(地下1階)

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1番35号

【提供時間】昼食・夕食 11:30~20:45 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5261(直通)

【メニュー】月替わりのおすすめのひと皿は季節を感じる天ぷら。  
小鍋の黒毛和牛のしゃぶしゃぶは出汁にさっと  
くぐらせ、雲丹とご一緒にお召しあがりください。

- ・前菜: 蛤 黄金焼き 木の芽あえ 白魚紅梅煮
- ・椀物: うすい仕立て  
伊勢海老(外国産) 萌黄真丈 菜種  
独活 木の芽
- ・造り: 鮪 油目 縞鰯 土佐醤油
- ・焼八寸: 筍木の芽焼き 鱈 長芋 鯛の子よせ 他
- ★揚げ物: 天ぷら  
蛍烏賊 海老 筍 春菜
- ・強肴: 黒毛和牛雲丹しゃぶしゃぶ小鍋
- ・食事: 鯛茶漬 ルイボスティール出汁 香の物
- ・水菓子: 抹茶ケーキ わらび餅 苺 蜜芋揚

【料金】7,000円

【おすすめのひと皿(4月例/右画像)】

- ★揚げ物: 天ぷら(筍挟み揚げ 金目鯛翁揚げ 春菜)



■大阪新阪急ホテル直営 日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」(阪急ターミナルビル17階)

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1番4号

【提供時間】昼食・夕食 11:30~20:30 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5336 (直通)

【メニュー】春を彩る筍や山菜に、黒毛和牛を贅沢に味わえる  
メインのひと皿やローストビーフなど、華やかな全8品。

- ・前 菜: 蛸ほたるいか 烏賊木の芽味噌あえ  
帆立貝柱唐墨まぶし 筍糸炒焼き 他
- ・造 り: 鯛 鮪 牡丹海老 土佐醤油
- ・煮 物 椀: 薄葛仕立て  
鱒道明寺上用蒸し 桜麩 筍 柚子 他
- ・強 肴: 黒毛和牛の冷製ローストビーフ
- ・油 物: 桜海老真丈羽衣揚げ 山菜
- ★台 の 物: 黒毛和牛桜蒸し  
芹 桜花 桜葉 雲丹胡麻酢 他
- ・食 事: 筍ご飯 香の物 赤出汁
- ・水 物: 桜風味のブリュレ 桜のシャーベット

【料 金】 6,500円

【おすすめのひとつ皿 (4月例/右画像)】

★台の物: 黒毛和牛胡麻豆乳鍋



■ホテル阪神大阪 日本料理「花座」(2階)

【所在地】大阪市福島区福島5丁目6番16号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.) ※土日祝~15:00 (L.O.)

夕食 17:00~21:00 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6344-1665 (直通)

【メニュー】メインの和牛肉は、月替わりのお鍋で。

(昼食) 柔らかな食感を楽しむ、合鴨ロース煮もおすすめ。

さらに季節のお椀や焼八寸をお楽しみください。

- ★先 付: 若草豆腐 魚卵 花野菜 美味出汁
- ★お 椀: 蛤 玉子豆腐  
若布 花卉百合根 青味 木の芽
- ・造 り: 鰹たたき 鯛 サーモン 烏賊  
あしらい 造り醤油
- ・お 凌 ぎ: 合鴨ロース煮 茶蕎麦 山椒ジュレ掛け
- ★焼 八 寸: 鱈木の芽焼き 酢取り物 桜寿し  
海老、厚焼き、胡瓜串打ち 蒸鶏 他
- ★煮 物: 和牛肉の胡麻豆乳鍋  
レタス 玉葱 豆苗 山椒香味油
- ・食 事: 桜海老搔き揚げご飯  
出汁茶漬(薬味) 香の物
- ・水 物: 抹茶羊羹 果物添え

※夕食はメニュー内容が変わります

【料 金】 昼食 3,800円/夕食 5,800円

【おすすめのひとつ皿 (4月例/右画像)】

★煮 物: 和牛肉の出汁しゃぶ



■ホテル阪急エキスポパーク 日本料理「花せんり」(本館1階)

【所在地】大阪府吹田市千里万博公園1番5号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.) ※土日祝11:00~  
夕食 17:00~20:00 (L.O.)

【定休日】火曜日 (※3/26、4/2、4/30は営業)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6878-3900 (直通)

【メニュー】黒毛和牛ロースを月替わりおすすめのひと皿と  
ともに味わう小鍋付き御膳。こだわりの出汁に  
くぐらせ、香りや風味をお楽しみください。

- ・先付: 季節の小鉢二種
- ・造り: 造りサラダ仕立て 針打野菜
- ★油物: 春野菜の天麩羅
- ・鍋物: 黒毛和牛ロースと生若布の鍋 野菜一式  
(割下 または 昆布出汁 のいずれかをお選びください)
- ・食事: 白飯 香の物
- ・水菓子

【料金】4,800円

【おすすめのひと皿(4月例/右画像)】

- ★焼物: 筍姿焼き 一寸豆蜜煮 花蓮根



■宝塚ホテル 日本料理「曙」(東館L階)

【所在地】兵庫県宝塚市梅野町1番46号

【提供時間】昼食 11:30~14:30 (L.O.)  
夕食 17:00~20:00 (L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:0797-85-2616 (直通)

【メニュー】鯛や筍、春菜、桜海老など春の食材溢れる料理。

(昼食) 和牛は3種の味わいでご用意し、少し贅沢に。  
出汁の香りと繊細な技が光る会席を心ゆくまで。

- ・先付: うぐいす豆腐 螢烏賊<sup>ほたるいか</sup> 土筆 美味出汁
- ・お椀: 清水仕立て  
筍真丈 茸 彩菜 青身 香菜
- ・造り: 三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
- ・楽彩: 和牛旬菜重ね焼き  
和牛炙り 露味噌 和牛美人粉揚げ
- ★小鍋: 若竹春霞煮  
鯛 春若芋紅梅煮  
若布春霞煮 青身 彩菜 香菜
- ・食事: 豆ご飯 桜海老佃煮 香の物 赤出汁

※夕食は上記に「伊勢海老(外国産)雲丹味噌焼き」を追加したメニュー内容です

【料金】昼食 5,400円/夕食 7,000円

【おすすめのひと皿(4月例/右画像)】

- ★小鍋: 筍桜蒸し 鯛 春菜 ポン酢



※毎月「おすすめのひと皿(★印)」が替わります(一部店舗はメニュー内容が全て替わります)。  
※記載のメニューは全て3月の内容です。※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。  
※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。  
※特別メニューにつき、各種割引・優待との併用はいたしかねます。 ※画像は全てイメージです。  
※特に記載のない店舗は昼食と夕食で同じメニュー内容となります。

以上