



報道機関各位
プレスリリース

2019年3月15日
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

平成とともに歩み続けた技と味

贅沢食材が一堂に集う、レストランフェア「最後の晚餐」開催

2019年4月1日（月）～30日（火・休） ホテル阪急インターナショナル4店舗にて

ホテル阪急インターナショナル（大阪市北区茶屋町19番19号 総支配人：菅野 伸一^{すがの しんいち}）では、4月1日（月）～30日（火・休）に、レストランフェア「最後の晚餐」を開催いたします。

このフェアは、平成4年の開業以来、各店舗（フランス料理・中国料理・鉄板焼・すし割烹）のシェフが培ってきた技術と、贅沢食材を融合させたコースを4つのレストランで提供するものです。



《フェア概要》

- 名 称 「平成最後の晚餐」～感謝のおもてなしを添えて～
- 期 間 2019年4月1日（月）～30日（火・休）
- 料 金 1名様 21,384円～35,640円（店舗により異なる）
- 店 舗 スペシャルティレストラン「マルメゾン」、中国料理「春蘭門」、鉄板焼「ちゃやまち」、すし割烹「翁鮨」

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：蘆田 恵美^{あした えみ} 筒井 愛美^{つつい まなみ}

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 TEL：06-6377-3608 FAX：06-6377-5715
e-mail：em-ashida@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

<参考資料>

◆メニュー詳細◆

【フランス料理】

- 店 舗 25階 スペシャルティレストラン「マルメゾン」
- お問い合わせ TEL：06-6377-3648（直通）
- 提供時間 17：30～21：00（ラストオーダー）
※土日祝は15：30～21：00（ラストオーダー）
- メニュー「Menu Gastronomie（ムニユ・ギャストロノミー）」
- 料金 35,000円
 - ◇キャビア・ブリニ シャンパンの香り
 - ◇コンソメスープ パイ包み焼き トリュフの芳香
 - ◇ファランドール・フォアグラ
 - ◇オマール海老のフィナンシェール風
 - ◇グラニテ
 - ◇鴨のプレス ソース・サルミ
- または
 - 国産牛フィレ肉のポアレ
 - コニャックフランベサービス
- ◇アシェット フロマージュ
- ◇～デザート ワゴンサービス～
 - タルト プティフル ガトー グラス ソルベ
- または
 - クレープ・フランベ
- または
 - スリーズ・ジュビレ
- ◇カフェ、紅茶 または アンフュジョン



【中国料理】

- 店 舗 2階「春蘭門」
- お問い合わせ TEL：06-6377-3632（直通）
- 提供時間 17：00～21：00（ラストオーダー）
※土日祝は15：30～21：00（ラストオーダー）
- メニュー「福～Fu～」
- 料金 21,384円
 - ◇前菜6種彩りプレート
 - ◇姿ふかひれ・ナマコ・浮き袋の白湯煮込み
 - ◇北京ダック カービングサービス
 - ◇干し鮑のオイスターソース
 - ◇和牛フィレ肉の黒胡椒炒め ポテトの籠飾り
 - ◇乾物の旨味 山海珍味の壺蒸しスープ
 - ◇蓮の葉包み蒸し伊勢海老炒飯
 - ◇海燕の巣のデザート



【鉄板焼】

- 店 舗 2階「ちゃやまち」
- お問い合わせ TEL：06-6377-3634（直通）
- 提供時間 17：00～21：00（ラストオーダー）
※土日祝は15：30～21：00（ラストオーダー）
- メニュー「彩-Sai-」
- 料金 35,640円
 - ◇神戸ビーフ薄切りしゃぶ
 - ◇牛タンの鉄板焼 塩ダレ
 - ◇神戸ビーフロースステーキ
 - ◇野菜の鉄板焼
 - ◇塩昆布を添えたサラダ お好みのドレッシングで
 - ◇和牛しぐれ煮出汁茶漬け・香の物
 - ◇鉄板で仕上げるデザート
 - ◇コーヒー または 紅茶



【すし割烹】

- 店 舗 2階「翁鮪」
- お問い合わせ TEL：06-6377-2933（直通）不定休
- 提供時間 17：00～21：00（ラストオーダー）
- メニュー「雅～みやび～」
- 料金 23,760円
 - ◇先付：本日の小鉢より
 - ◇造り：三種盛り合わせ
 - ◇酒肴：日本三大珍味（このわた、からすみ、塩うに）
 - ◇鮪の食べ比べ：大トロ、中トロ、赤身
 - ◇逸品二品
 - ◇寿司：にぎり五貫
 - ◇赤出汁
 - ◇デザート



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。※画像は全てイメージです。

※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。

以上