



報道機関各位
プレスリリース

2019年5月21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

伊勢海老、鮑など多彩な食材を楽しめる冷麺が今年も登場

贅沢な夏を彩る風物詩「海の幸冷麺」販売

2019年6月1日(土)より 中国料理「春蘭門」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、2019年6月1日（土）より中国料理「春蘭門」にて、夏季限定「海の幸冷麺」を販売いたします。

毎年、多くのお客様にご好評いただいている「冷麺」が今年の夏も登場。伊勢海老や鮑、帆立貝柱など多彩な具材や練りゴマで香り良く仕上げたコシのある麺を、口当たりがよい甘味のあるタレとともにお召しあがりいただけます。令和で迎える初めての夏はホテルで味わう冷麺とともに楽しみください。

【商品のこだわり】

①多彩な12種類の「具材」

伊勢海老（外国産）、鮑、帆立貝柱、^{いか}烏賊、クラゲ、干し椎茸、チャーシューなど豊富な具材で味わい豊かに仕上げました。

②「麺」

氷水でしっかりと締めたコシのある麺に、練りゴマを絡めて、香り豊かに仕上げました。

③「タレ」

干し椎茸のもどし汁に、醤油、砂糖、ゴマ油などをブレンド。ほどよい甘さが広がります。

④隠し味の「シークワサー」

甘みのあるタレに加えることで、さっぱりとした後味に仕上げました。



「海の幸冷麺」

<販売概要>

- 期 間 2019年6月1日（土）～8月31日（土）
- 名 称 夏季限定「海の幸冷麺」
- 提供時間 平 日 11：00～14：30（ラストオーダー）
17：00～21：00（ラストオーダー）
土日祝 11：00～21：00（ラストオーダー）
- 料 金 1名様 3,326円（消費税・サービス料込み）
- 店 舗 2階 中国料理「春蘭門」
- お問い合わせ TEL：06-6377-3632（直通）



「春蘭門」店内

※画像は全てイメージです。

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：永瀬 憲司^{ながせ けんじ}・筒井 愛美^{つつい まなみ}・蘆田 恵美^{あしだ えみ}
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 TEL：06-6377-3608 FAX：06-6377-5715
e-mail：k-nagase@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております