

報道機関各位

 2019年5月28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 20周年の感謝を込めて

夏の風物詩！冷麺が今年も登場！さらに黒胡麻担々麺に変化？！

 中国料理「^{シャンフウ}香虎」にて 6月1日（土）より夏季限定発売

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：^{たおか ひろし}田岡 弘志）では、2019年6月1日（土）から中国料理「^{シャンフウ}香虎」にてムース状のタレを絡めていただく「冷麺」を提供いたします。今年は麺が2種類から選べ、トッピングも豊富にご用意。また、セット内容に含まれる調味料で黒胡麻担々麺としても味わえるのが大きな特徴です。



玉子麺



翡翠麺



味付けは

エスプーマ* を
 使いムース状になっ
 た醤油風味のタレで。

※エスプーマ…炭酸ガスを使用しあらゆる食材をムース状にする調理法。

【商品名】冷麺

- 【セット内容】
- ・本日の前菜3種盛り合わせと鯛の中華風刺身
 - ・2種類から選べる麺（玉子麺・翡翠麺）^{ツォンジャン}葱醬・スープ
 - ・トッピング（^{シャンツァイ}香菜・ワンタン・カシューナッツ・フライドオニオン）
 - ・タレ～豆乳入り醤油風味のエスプーマ仕立て～
 - ・黒胡麻担々ベース（^{ザージャン}炸醬ミンチ・^{チーマージャン}黒芝麻醬・^{ラーユ}辣油・粉山椒・煎り黒胡麻）
 - ・温泉卵・黒胡麻アイス

特 徴 ①麺は玉子麺・翡翠麺の2種類から選べ、**エスプーマ**を使ってムース状になった醤油風味のタレを絡めて、4種類から選べるトッピングを入れてお好みの冷麺に！

②前菜や付け合わせなど、豊富なトッピング具材や調味料をご用意。

今年は“黒胡麻担々ベース”で**黒胡麻担々麺**にアレンジ可能！

さらに、セットの**黒胡麻アイス**を加えることで再び**ひんやり&コク旨**を感じられます！

【期 間】2019年6月1日（土）～8月31日（土）

【料 金】1,850円（消費税・サービス料込み）／ プラス350円でミニ炒飯、プチデザート付き

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

【ご 予 約】TEL：06-6344-9865（直通）

【U R L】<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hs/hanshin/restaurants/xiang-hu/fair/reimen2019>

※画像は全てイメージです

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/^{にった ほり いしど}新田・堀・石戸

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