

報道機関各位
プレスリリース

2019年8月23日
株式会社阪急阪神ホテルズ

秋の味覚で楽しむ「うま辛」×話題のルビーチョコで“ピンクな甘さ”
4 ホテル共同ランチ企画「中国グルメ紀行」第6弾
2019年9月1日（日）より 阪急阪神ホテルズ近畿圏 4 ホテルにて開催

ホテル阪急インターナショナル、大阪新阪急ホテル（いずれも大阪市北区）、ホテル阪神大阪（大阪市福島区）、千里阪急ホテル（大阪府豊中市）では、2019年9月1日（日）より4ホテルの中国料理レストランにて秋のランチ企画「中国グルメ紀行」を開催いたします。

今年は「秋の味覚で楽しむうま辛」をテーマに、それぞれのメニューでランチコースを提供。^{ホアジャオ}花椒や山椒などのしびれるうまさ、豆板醤などのピリ辛なうまさなど“うま辛な”料理が目白押し。辛さが苦手な方にも召しあがっていただけるよう、お好みの辛さに調整できるメニューもご用意いたしました。

また第4のチョコレートとして話題の「ルビーチョコレート」を使用したオプションデザートをご用意^{※1}。さらに、当フェアメニューを2回ご利用いただくと、3回目のご利用時にもれなくオプションデザートなど^{※2}がもらえるスタンプラリーも開催します。

※1：大阪新阪急ホテルはコースにデザートが含まれます。 ※2：大阪新阪急ホテルの特典は「北京ダック（1枚）」となります。

<フェア概要>

【名称】4ホテル共同ランチ企画
「中国グルメ紀行」第6弾

【期間】2019年9月1日（日）～ 11月30日（土）

【提供店舗】

- ・ホテル阪急インターナショナル ^{ジュンランメン}「春蘭門」
- ・ホテル阪神大阪 ^{シヤンフウ}「香虎」
- ・千里阪急ホテル ^{サンラク}「三楽」
- ・大阪新阪急ホテル 直営 ^{ハクラクテン}「グランド白楽天」



◎ルビーチョコレートとは

第4のカテゴリのチョコレートとして話題に。着色料とフルーツフレーバーを一切使用せず、専門的なカカオ豆の選別と特別な加工技術が生み出すルビー色と、フルーティーで酸味のある風味が特徴。日経MJ2019年上期ヒット商品番付で「東の前頭」に選ばれるなど、各方面で話題の新しいチョコレートです。（協力：バリーカレボージャパン株式会社）



この件のお問い合わせは
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 メールアドレス：pr@hotelhanshin.com
掲載の画像データをご用意しております。

↓メニュー詳細は次頁以降にございます↓

ホテル阪急インターナショナル 中国料理「春蘭門」(ホテル2階)

大阪市北区茶屋町19番19号 TEL: 06-6377-3632 (直通)

【提供時間】(平日) 11:00~14:30 (L.O.)

(土日祝) 11:00~15:30 (L.O.)

【料金】2,900円

【メニュー】

- ・小さなお愉しみ3種前菜盛り合わせ
- ・ふかひれ入り酸味と辛味のスープ(辣油)
- ・山椒香る野菜春巻き 辛味ピーナッツ添え(中国山椒)
- ・海老と帆立貝柱のあっさり炒め ~ 蝦醬^{シヤージャン}の香り~
- ・鶏肉の甘味噌炒め レタスカップ添え
- ・担々麺(山椒油、辣油)



【オプションデザート】+800円

~ルビーチョコのドーム仕立て~

- ・マーラーカオ
- ・バニラアイス



ホテル阪神大阪 中国料理「香虎」(ホテル3階)

大阪市福島区福島5丁目6番16号 TEL: 06-6344-9865 (直通)

【提供時間】(平日) 11:30~14:30 (L.O.)

(土日祝) 11:30~15:00 (L.O.)

【料金】2,900円

【メニュー】

- ・前菜5種盛り合わせ ~麻婆ソースを添えて~(四川山椒)
- ・蟹肉入りふかひれスープ さつまいものソース掛け
- ・海老と鮭の2種盛り合わせ
海老のチリソース・鮭と茸の春巻き(柚子山椒塩)
- ・鶏肉の甘味噌炒め 蒸しパンとともに
- ・海の幸入り湯葉の茶巾包み
~山椒風味の魚醤油仕立て~(花椒油^{ホアジャオ})
- ・チャーシューと玉葱のピリ辛汁そば(豆板醬)



【オプションデザート】+500円

ルビーチョコスイーツ ~山椒香る生姜茶を添えて~(粒山椒)

- ・モンブラン風ルビーチョコレートタルト
- ・ルビーチョコレートわらびもち



千里阪急ホテル 中国料理「^{サンラク}三楽」(ホテル西館1階)

大阪府豊中市新千里東町2丁目1番 TEL: 06-6871-8443 (直通)

【提供時間】(平日) 11:30~14:30 (L.O.)

(土日祝) 11:00~14:30 (L.O.)

【料 金】2,900円

【メニュー】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・帆立貝柱とハタの蒸し物 ふかひれあんかけ
- ・牛フィレ肉、茸、栗の甘辛炒め ^{カンボージャン}(宮保醬)
- ・点心2種
- ・赤葱汁そば または 鮭と食べる辣油入りご飯(辣油)

※10/15(火)より一部メニュー内容が変更になります。

【オプションデザート】(コーヒー または 紅茶付き) +500円

ルビーチョコスイーツ

- ・ルビーチョコのタルト
- ・ルビーチョコのミニエクレア



大阪新阪急ホテル 直営 中国料理「^{ハクラクテン}グランド白楽天」(阪急グランドビル27階)

大阪市北区角田町8番47号 TEL: 06-6315-8383 (直通)

【提供時間】11:00~17:00 (L.O.)

【料 金】3,800円

【メニュー】

◆おつまみ豆板醬(お好みで料理に加えてお召しあがりください)

- ・小さなお楽しみ8種盛り合わせ
- ・金華ハムとふかひれのスープ オニオン仕立て
- ・帆立貝柱と紋甲烏賊 ^{イカ シャーミージャン}の蝦米醬炒め
- ・牛ロース肉と茸のオイスターソース炒め
- ・海老の甘辛ソース 野菜添え
- ・サーモンとレタスの炒飯
- ・ルビーチョコレートソースのムース

※デザートはコースに含まれます。

※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。

(一部店舗ではサービス料を頂戴しておりません。)

※画像は全てイメージです。



以上