



報道機関各位
プレスリリース

2019年8月29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

新元号初めての新年はご家族で華やぎ溢れる味わいを
和洋中のシェフによる饗宴 おせち「和洋中三段重」
2019年9月21日(土)よりご予約受付開始

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9月21日（土）より、2020年「おせち」の予約受付を開始いたします。

和洋中のシェフが腕をふるう和洋中三段のおせち料理。多彩な縁起の良い食材の魅力を熟練の技が際立たせ、滋味溢れる仕上がりの日本料理。ローストビーフやオマール海老などが織りなすフランス料理。多彩な食材を風味豊かに仕上げた中国料理をお楽しみいただけ、新春を華やかに彩ります。



上段：中国料理（参の重） 下段左：フランス料理（式の重） 下段右：日本料理（壳の重）

<概要>

- 名称 ホテル阪急インターナショナル おせち「和洋中三段重」
- 内容 (壳の重・和) 縁起ものの黒豆や海老をはじめとする艶やかな日本料理
(式の重・洋) フォアグラ、オマール海老、ローストビーフなど。フランス料理の技が息づく奥深い料理の数々。
(参の重・中) 幅広い年代にご満足いただける、お正月にふさわしい華やかな中国料理。
◎お肉料理や魚料理にお好みでご利用いただける2種ソース（和風おろし・ハーブ）も別添えにてご用意。
- 予約期間 2019年9月21日（土）～12月26日（木）
- お届け日 2019年12月31日（火）
- 料金 39,960円（消費税込み）
- ご予約・お問い合わせ おせち予約受付 TEL：06-6377-2795 ※10：00～18：00／土日祝を除く
※クール便でご自宅まで配送いたします。（北海道・北東北〔青森・秋田・岩手〕・沖縄および離島地域へのお届けは除く）
※おせちは3～4名様分です。
※画像はイメージです。

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}・山口 志帆^{やまぐち しほ}・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