

大阪駅周辺 5 ホテル共同企画

大阪新阪急ホテル・ラマダホテル大阪・ホテルグランヴィア大阪・ホテル阪急インターナショナル・ホテル阪神

平成 23 年 8 月 22 日

報道機関各位

プレスリリース

資生堂の美容専門家が推奨する食材全 7 品を使用したランチで競演

## 「ホテル de 美ランチ」開催決定

大阪駅周辺 5 ホテル共同開催 10 月 1 日(土)～11 月 30 日(水)

大阪新阪急ホテル、ラマダホテル大阪、ホテルグランヴィア大阪、ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神の 5 ホテルでは、大阪駅周辺 5 ホテル共同ランチ企画「ホテル de 美ランチ」を開催いたします。

### 【企画概要】

大阪「キタ」エリアの活性化と更なる集客を目的とした共同ランチ企画で、平成 17 年 6 月にスタートしてから平成 23 年 6 月で 13 回目を迎え、利用者は延べ 21 万人を超えました。

毎回共通のテーマを設定しホテルシェフが趣向を凝らしたコース料理を提供いたします。

今回は、多くの女性の支持を集める資生堂とタイアップし「美容と健康」をテーマに

5 ホテルシェフが競演いたします。全ホテルの

メニューに資生堂の美容専門家が推奨する 7 品(茶、魚、海藻、豆類、酢、キノコ、野菜)をすべて使用いたします。また、資生堂によるヘルス&ビューティーセミナー(日程限定)や「ホテル de 美ランチ」を食べてスタンプを集めるスタンプラリーを同時開催いたします。開催 5 ホテルすべてに来店された方にはその場でもれなく「5 ホテル共通ランチ券」、3 ホテルまたは 4 ホテルへ来店された方には「5 ホテル共通コーヒーチケット」をプレゼントいたします。さらに、抽選で各ホテルの食事券や、女性のきれいを応援する資生堂美容食品のプレゼントがございます。



※写真は各ホテルメイン料理の集合です

開催期間：平成 23 年 10 月 1 日(土)～11 月 30 日(水)

料金：ランチ 2,000 円(コーヒーまたは紅茶付き)デザート 500 円

ワイン(赤・白)、ビール 各 300 円

※料金はすべて 5 ホテル共通価格、サービス料、消費税込

開催店舗：大阪新阪急ホテル 1F コーヒーハウス「レインボー」11:00～17:00 (LO)

ラマダホテル大阪 16F レストラン&バー「ランパーダ」11:00～14:00 (LO)

ホテルグランヴィア大阪 1F カフェレストラン「リップル」11:00～17:00 (LO)

ホテル阪急インターナショナル 25F カクテルラウンジ「ソラメンテ」11:00～16:00 (LO)

ホテル阪神 2F ワイン&レストラン「ネン」11:30～14:30(土日祝～15:00)(LO)

※各ホテルの詳細メニューは次ページに記載しております。

■大阪新阪急ホテル 1F コーヒーハウス「レインボー」06-6372-5101 (代表)

【メニュー】

- 前菜 アロエとキウイのカクテル 洋梨のソース  
 コラーゲンをまとった鯛のマリネ イタリアンドレッシング  
 柿胡麻豆腐 マロンチーズとのコンビネーション  
 鴨のピンチョス ハチミツとバルサミコのソース  
 蟹とライスパスタの豆乳グラタン  
 穴子と里芋 ヒアルロン酸ジュレとともに
- スープ 大麦入り 鶏と五目野菜のスープ
- メイン 牛肉のソテー ひじきの入った和風ヘルシーソース  
 エイのムニエル ブルノロゼットソース 秋野菜添
- デザート くるみのブラウニー アボカドとバナナのソースを添えて  
 ブルーベリーのタルト  
 ヨーグルトソルベ 苺ソースとともに



■ラマダホテル大阪 16F レストラン&バー「ランパーダ」06-6372-8181 (代表)

【メニュー】

- 前菜 鯛の軽いソットアシェート 海藻サラダとレタスと共に
- リゾット 5種のキノコと赤えんどう豆のリゾット パルミジャーノ
- メイン 仔牛スティンコのコラーゲンたっぷりスフォルマート  
 香草風味ポルチーニの香り
- デザート モリユ茸のクリーム、宇治抹茶メレンゲ仕立て  
 グリーンピースとナッツのアイスクリーム添え  
 ラズベリービネガーのソースで



■ホテルグランヴィア大阪 1F カフェレストラン「リップル」06-6347-1401

【メニュー】

- 前菜 戻り鰹の炙り 玉葱のピューレとポン酢のヌーベ  
 林檎と木の実のタルト 古代米と雑穀米、海老のサラダ  
 鴨肉とクリームチーズのピンチョス  
 嬉野緑茶‘カテキン茶ん’とヒアルロン酸ジュレ
- スープ キノコと蕎麦の実のラヴィオリ 和風コンソメスープ  
 蕎麦スプラウト添え
- メイン 牛フィレ肉のグリル ソースセサミン  
 コラーゲンたっぷり白いんげん豆のカッスーレ  
 秋鮭と大海老のルーレ クリスタル包み海藻ソース  
 さつま芋とドライフルーツ アップルヴィネガー風味
- デザート ローズピップとハイビスカスのゼリー  
 ルイボスティーのケーキ ヨーグルトアイス添え



■ホテル阪急インターナショナル 25F カクテルラウンジ「ソラメンテ」 06-6377-3389

【メニュー】

前菜 スモークサーモンのムースリーヌ かわいい小野菜のマリネ飾り  
甘えびと柿のヒアルロン酸ゼリー添え

スープ かぶのクリームポタージュ  
滋養味あふれた5種類の薬味をお好みで

メイン ～シェフからの贈り物～  
地中海の香りをとじ込めた魚介と緑黄色野菜の紙包み焼き  
牛フィレ肉のポアレ ミルフィーユ仕立て  
コラーゲンたっぷりのアキレスが入った赤ワインのソースで

デザート 胡桃とレーズンのケーキ 赤ワインの香り  
はちみつのかみとろけるアイスクリーム レモンピール添え  
ローズヒップとハイビスカスの重奏 ハーブティのジュレとともに



■ホテル阪神 2F ワイン&レストラン「ネン」 06-6344-1661 (代表)

【メニュー】

前菜 自家製ノルウェー産スモークサーモンとサツマイモとお米の  
サラダ ホワイトバルサミコ酢の香り  
前菜添え野菜 健康緑のサラダと自家製“玉葱と林檎の  
ドレッシング”

スープ カボチャのピューレスープ、的鯛のココアの香るベニエ  
キノコオイルと共に

メイン 淡路産タマネギのスービーズと松茸エッグに包まれた  
牛フィレ肉のグリル 濃厚トリュフソースと共に

デザート 海草入りの黒酢の赤ワインゼリー  
秋の味覚を包んだチョコレートケーキ  
そら豆のソルベ お茶のマカロンを添えて  
～美のおすすめ食材をふんだんに使われた究極のデザート～



すべてのホテルの「ホテル de 美ランチ」メニューに、パンまたはライス、コーヒーまたは紅茶がついて  
おります。

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当/日野 幸香 ひの さちか

PHONE (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス [s-hino@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:s-hino@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております

※ご予約は、各店舗へ直接ご連絡ください。