

大阪駅周辺 5 ホテルが展開するランチ企画 第 14 弾 春の味めぐり

「お箸で和桜ランチ」開催決定

平成 24 年 1 月 16 日(月)～4 月 16 日(月)

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 第 14 弾 春の味めぐり「お箸で和桜ランチ」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、春の季節にぴったりの桜と和をテーマに、お箸でお楽しみいただけるメニューに仕上げました。

また、春の味めぐり「ホテルで和桜ランチ」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ちろん「5 ホテル共通ランチ券」をプレゼントいたします。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」をご用意いたしております。



開催期間：平成 24 年 1 月 16 日（月）～4 月 16 日（月）

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
グラスワイン（赤・白）、生ビール、桜ドリンク 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 桜の花と甘酒のムース
ワカサギのパイ包みと生ハムスティック クリームチーズソース
金柑 アロエのソース / 蟹と桜のちらし寿司
桜豆腐 / モナカで和風タコス
桜小鯛のマリネ イタリアンドレッシング
サーモンと春野菜のサラダ仕立て 桜のジュレを添えて
- スープ じゃがいものスープ
- メイン サワラのフリッター
牛肉のソテー ポン酢ソース 春野菜添
- デザート 桜アイス 桜マカロンを添えて
えんどう豆のクレームブリュレ
苺のシャルロット
- 桜ドリンク 桜小町



■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】

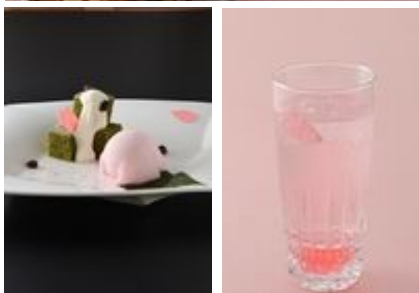
- 前菜 蛭烏賊のパプリカマリネと菜の花のサラダ仕立て 黒ゴマ風味
大和黑鳥ムネ肉 蒸し鶏の桜の葉入りマヨネーズソース
ミモレット添え
- パスタ スパゲッティの桜海老とアスパラのソース 大葉と紫蘇の香り
- メイン 特選牛へレ肉のグリリアータ 香味野菜と洋風ポン酢仕立て
- デザート 春爛漫 桜のシフォンケーキ 桜のジュレ
薫り高いほうじ茶のアイスクリーム
- 桜ドリンク プリマヴェーラ



■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 移り行く季節の前菜～花籠盛り～
(野菜ジュース、スモークサーモン、蛸小倉煮、三色団子、
袱紗焼き、焼き鯖サラダ仕立て)
※季節により内容が変わります。
- スープ 帆立貝のフラン コンソメプランタニエ 和風澄まし仕立て
- メイン 牛肉味噌漬け焼き 季節野菜と共に
筍と蕪白煮と海老黄身煮、鯛の子琥珀寄せ鯛チップを
添えて、セリと笹身の胡麻からし和え
季節のちらし寿し
※季節により内容が変わります。
- デザート 雪見桜 ～桜アイス求肥包み～
抹茶ケーキ添え
- 桜ドリンク 春風



■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 サーモンと帆立貝柱・春野菜のゼリー寄せ
桜の香るベールに包まれて
空豆の真丈仕立て カツオだし風味のカプチーノをのせて

スープ カリフラワーと豆腐のポタージュ 生ハムとパイを添えて

メイン 的鯛のポワレ カラスミと桜えびの焼きリゾットを添えて
桜の香り漂うジュノベーゼソース
笹の葉に包まれた黒毛和牛のロティ 紅茶と大和芋のソース
花びらとフレッシュハーブのブーケ飾り

デザート 桜ぜんざい
チェリーのクランブル さくらの葉のかおり
さくらのアイス 抹茶のデュイル添え

桜ドリンク 桜マイスター



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

前菜 鱈の昆布締めとキャベツのショーフラワー仕立て
桜の花のフレンチドレッシングとわさびオイル
健康緑サラダと自家製玉葱と林檎のドレッシング

スープ 木苺とカリフラワーのクリームスープ
桜海老のバターでグラティされたカリフラワーに真丈と共に

メイン 特選牛フィレ肉のグリルと仔牛の粕仕立てアルビュフェラソース
桜のフォアグラのコンフィーを添えて

デザート 桜のダッコワーズ
菜の花のアイスクリーム
金柑の葛きり
よもぎのスフレ

桜ドリンク 桜、若草



すべてのホテルの「お箸で和桜ランチ」メニューに、パン、コーヒーまたは紅茶がついております。

※大阪新阪急ホテルでは、ライスもご用意いたしております。

※ホテルグランヴィア大阪では、パンのご用意はございません。

※詳しくはこちら ajimeguri.net

この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / あらかみひでとし 荒木秀敏・ふじいひろみ 藤井宏美

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

メールアドレス h-araki@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。