

大阪キタエリア 5 ホテルを食べ歩き  
全て巡ると、お食事券をプレゼント

大阪キタエリア 5 ホテル共同ランチ企画

## 「春の味めぐり～ランチで愉しむ食の紅白～」開催

【開催 期間】 2017 年 1 月 7 日（土）～3 月 31 日（金）

【参画ホテル】 リーガロイヤルホテル、大阪新阪急ホテル  
ホテル阪急インターナショナル、ホテルグランヴィア大阪、ホテル阪神（順不同）

＜春のお祝いシーズンを彩る紅白の食材を使ったランチをご用意＞

大阪市内キタエリアの 5 ホテル【リーガロイヤルホテル、大阪新阪急ホテル、ホテル阪急インターナショナル、ホテルグランヴィア大阪（すべて大阪市北区）、ホテル阪神（福島区）】は、2017 年 1 月 7 日（土）から 3 月 31 日（金）まで、5 ホテル共同ランチ企画 「春の味めぐり～ランチで愉しむ食の紅白～」を開催します。

5 ホテル共同ランチ企画は、大阪市内キタエリアのホテルがタッグを組んで行うもので、ホテルのランチを手頃な価格で気軽にお楽しみいただこうと 2005 年にスタート。今年で 29 回目の開催となる人気の企画です。

今回は 5 ホテル 10 店舗、和洋中のシェフが、春のお祝いシーズンへ向けて紅白の食材を使ったランチコースを 2,500 円の共通価格でご用意。各ホテルの味の食べ比べをお楽しみいただけます。2 ホテル目ご利用時には、各店からプレゼントなど特典を提供する「スタンプラリー」も同時開催。5 ホテルを巡ると、もれなく「お食事券」をプレゼントします。

### 【各ホテル料理イメージ】

◆リーガロイヤルホテル



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪神



【名 称】 大阪キタエリア 5 ホテル共同ランチ企画「春の味めぐり～ランチで楽しむ食の紅白～」  
 【開催期間】 2017 年 1 月 7 日（土）～3 月 31 日（金）  
 【価 格】 ランチコース：1 名様 2,500 円（5 ホテル共通価格）  
 【開催店舗】

| ホテル名           | レストラン名                             |
|----------------|------------------------------------|
| リーガロイヤルホテル     | オールデイダイニング リモネ〔ホテル 1 階〕            |
| 大阪新阪急ホテル       | カフェ&レストラン レインボー〔ホテル 1 階〕           |
|                | 日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼 有馬〔阪急ターミナルビル 17 階〕 |
| ホテル阪急インターナショナル | レストラン&スカイバンケット ソラメンテ〔ホテル 25 階〕     |
|                | 中国料理 春蘭門〔ホテル 2 階〕                  |
| ホテルグランヴィア大阪    | なにわ食彩 しずく〔ホテル 19 階〕                |
|                | カフェレストラン リップル〔ホテル 1 階〕             |
| ホテル阪神          | 日本料理 花座〔ホテル 2 階〕                   |
|                | マルシェダイニング ネン〔ホテル 2 階〕              |

#### 【グルメスタンプラリー】

- \*スタンプラリーカードを上記レストランでご用意しています。
- \*「春の味めぐり」ランチをお召し上がりいただくとスタンプをひとつ押印します。
- \*2 ホテル目のご利用時には各店よりプレゼントを差し上げます。
- \*5 ホテルのスタンプを集めていただくとともに「ランチお食事券（2,500 円相当）」をプレゼントします。

#### 【開催ホテル】

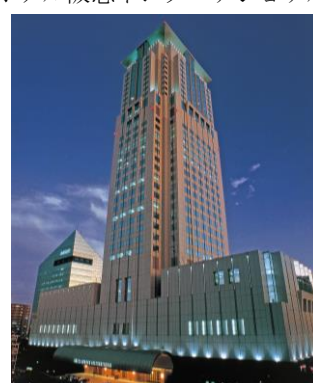
◆リーガロイヤルホテル



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪神



※画像はすべてイメージです。

※オプションメニュー 350 円～

※記載の価格は、税金・サービス料を含みます。

\*\*\*\* 本リリースに関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 村田 真弓、高橋 佐都  
 〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474

ご参考

※画像はすべてイメージです。

◆リーガロイヤルホテル

〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68

TEL : 06-6448-1121 (代表)

＜オールデイダイニング リモネ＞ (ホテル1階)

【平日限定】【前日までのご予約制】

TEL : 06-6441-1056 (直通)

【ランチ営業時間】11:00～15:00 (L.O. 14:30)

■ランチビュッフェ

【メニュー内容】

- ・豆鯔のエスカベッシュ チャイニーズテイスト
- ・出汁巻き、明太子ロールサンド ・甘海老のマリネ シトラスドレッシング
- ・チキンのパスタサラダ シーザードレッシング
- ・南仏風サラダ ・蕪のポタージュ ・キーマカレー
- ・小海老&ショートパスタのグラタン ・根菜のボルシチ風
- ・ポークと小松菜のフライドライス オイスターソースの香り
- ・ホワイトミートソースとブロッコリーのスパゲティ
- ・マルゲリータピッツァ ・カニのトルティージャ ・サラダバー
- ・もちもちミルクアイスクリーム 苺&チョコソース 他

【オプションメニュー】+350円

- ・スパイシーなチキン ココナッツミルクソース

※90分制です。

- ◆2ホテル目のご利用で…メインディッシュ 1品  
(スパイシーなチキン ココナッツミルクソース) をプレゼント

■ランチコース

【メニュー内容】

- ・オードブルヴァリエーション
- ・小エビのパスタ アメリケーヌソース
- ・根菜のブイヨンスープ ボルシチ風
- ・湯葉で包んだお魚のヴァプール 蕪のソース
- ・牛ほほ肉の煮込み 赤ワイン風味
- ・コーヒー
- ・パンとバター

【オプションメニュー】+500円

- ・ブランマンジュ 苺のソース  
ココナッツのソルベを添えて

- ◆2ホテル目のご利用で…ワンドリンクプレゼント





## ◆大阪新阪急ホテル

〒530-8310 大阪府大阪市北区芝田 1-1-35

TEL : 06-6372-5101 (代表)

### <カフェ&レストラン レインボー> (ホテル1階)

TEL : 06-6372-5101 (代表)

【ランチ営業時間】11:00~17:00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

##### <オードブル>

- ・ 赤い野菜のベジタブルパフェ オニオンディップ
- ・ オマール海老とカリフラワーのクリーム コンソメジュレ
- ・ サーモンと大根のマリネ

##### <メイン>

- ・ ローストビーフ 赤ワイン味噌ソースと山葵クリーム
- ・ 蟹のトマトソースパスタ
- ・ トマトとツナのタルト
- ・ 白い野菜のクリーム煮込み
- ・ 赤と白のパン
- ・ コーヒー または 紅茶

【オプションメニュー】+500円

- ・ バニラとピスタチオのムース ベリーのソース

◆ 2ホテル目のご利用で…**ワンドリンクプレゼント**

### <日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼 有馬> 【平日限定】

(阪急ターミナルビル17階)

TEL : 06-6372-5336 (直通)

【ランチ営業時間】11:30~16:00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ・ 先 付 : 胡麻豆腐
- ・ 造 り : 鮪山掛け
- ・ 焼 物 : 鯛と鮭の陶板焼
- ・ 箱盛り : 煮物 風呂吹き大根 海老艶煮 雲丹餡  
小鉢 蒟蒻胡麻クリーム和え、蟹なます、甘海老みぞれ和え
- ・ 小 鍋 : 国産牛しゃぶしゃぶ (白味噌仕立て)
- ・ 食 事 : 炊き込みご飯 香の物 赤出し

※小鉢は毎月変更します

【オプションメニュー】+500円

- ・ 苺のパルフェ 練乳のソース和え
- ・ 水まんじゅう

◆ 2ホテル目のご利用で…**ワンドリンクプレゼント**



## ◆ホテル阪急インターナショナル

〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町 19-19  
TEL : 06-6377-2100 (代表)

### <レストラン&スカイバンケット ソラメンテ> (ホテル 25 階)

TEL : 06-6377-3389 (直通)

【ランチ営業時間】 11 : 00~14 : 00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

[冷製オードブル ~トロワ・プレパレーション~]

- ・牛肉と野菜のパテ 粒マスタードとオニオンルージュ添え
- ・アンショワとじゃがいものアルメット アネットの香り
- ・トマトのピクルスと真鯛のマリネ ピンチョス仕立て

[温かいスープ]

- ・コンソメロワイヤル 柚子香るスープとともに 蟹のほぐし身と春菊のソース

[お魚料理]

- ・天使の海老・帆立貝柱・槍イカのオープン焼き ブルゴーニュ風  
~タイムとローズマリーの香り パルマンティエと一緒に~

[お肉料理]

- ・牛背肉のタリアータ風 バルサミコ酢と黒胡椒の香り  
クレソンとピーテンドリル 芽キャベツのエチューベ アンデスの岩塩と山葵のソース
- ・パンとバター

【オプションメニュー】 +500 円

- ・ショコラブランのムース 苺のグラスと赤い果実を添えて
- ・コーヒー または 紅茶



◆ 2 ホテル目のご利用で…「ヒーロージャム」をお土産にプレゼント

### <中国料理 春蘭門> (ホテル 2 階)

TEL : 06-6377-3632 (直通)

【ランチ営業時間】 平日 11 : 00~14 : 30 (L.O.)

土日祝 11 : 00~15 : 30 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ・小さなお愉しみ 2 種盛り合わせ  
クラゲ赤酢ジュレ、蒸し鶏葱ソース
- ・ふかひれスープ ビーツのすり流し
- ・帆立貝柱のミルク炒め
- ・豚フィレ肉と彩り野菜の甘酢煮
- ・赤い海老焼売と小籠包
- ・鶏肉とクコの実の中国粥

【オプションメニュー】 +500 円

- ・薔薇の香る 苺と白ワインのムース
- ・コーヒー または 紅茶



◆ 2 ホテル目のご利用で…「ヒーロージャム」をお土産にプレゼント

## ◆ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3 丁目 1 番 1 号

TEL : 06-6344-1235 (代表)

### ＜くなにわ食彩 しずく＞ (ホテル 19 階)

TEL : 06-6347-1423 (直通)

【ランチ営業時間】 平日 11:00~14:00 (L.O.)

土日祝 11:00~14:30 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ・ 樹四種：数の子松前漬け、筍の和え物、ポテトサラダ、焼魚、始神
- ・ 一 角：造り 2 種盛、あしらい一式
- ・ 揚 物：蟹爪さつま揚げ、野菜 2 種
- ・ 温 物：牛すき煮、白菜、蕪、添野菜、青味
- ・ 蒸 物：一口茶碗蒸し
- ・ 食 事：じゃこ御飯、椀物

【オプションメニュー】 +350 円

・ わらび餅セット

◆ 2 ホテル目のご利用で…**わらび餅とミニコーヒーのセットプレゼント**



### ＜カフェレストラン リップル＞ (ホテル 1 階)

TEL : 06-6347-1401 (直通)

【ランチ営業時間】 11:00~17:00 (L.O.)

※15:00~17:00 は要予約

#### 【メニュー内容】

##### [前菜]

- ・ カリフラワーのブラマンジェ イクラ添え
- ・ キヌアサラダ
- ・ 旬のお野菜のパスタ
- ・ 鯛のマリネセビーチェ風 鯛スープ

##### [ワンプレート]

- ・ 甘鯛の鱗付揚げ 菊菜のリゾット 青のリソース
- ・ ローストビーフと彩り野菜 赤味噌風味の赤ワインソース
- ・ ポタージュ クレシー
- ・ 彩りサラダ
- ・ パン
- ・ コーヒーまたは紅茶

【オプションメニュー】 +500 円

・ メインのワンプレートにフォアグラ添え

◆ 2 ホテル目のご利用で…**ミニソフトクリームプレゼント**





## ◆ホテル阪神

〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島 5-6-16

TEL : 06-6344-1661 (代表)

### <日本料理 花座> (ホテル2階)

TEL : 06-6344-1665 (直通)

【ランチ営業時間】 平日 11:30~14:30 (L.O.)

土日祝 11:30~15:00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ・先 付：蛸と千枚大根 紅梅ジュレ掛け カリフラワー豆腐 白魚  
美味出汁 振り柚子
- ・造 り：鯖と鯛の紅白椿見立て あしらい 造り醤油
- ・小 鍋：鯛と蕪含め煮 紅芯大根雲鰓かけ 青味 柚子
- ・焼 物：海鮮酒盗焼き 海老 烏賊 螺貝 加治木鯖 クレソン 割ポン酢
- ・強 肴：国産牛の紅麹焼き 源平仕立て (田楽味噌、馬鈴薯鰓) 筍 南瓜
- ・食 事：お好み手巻き寿し

[サーモン しらす 桜海老 漬物二種 鯖時雨煮 海老天ぷら  
アボカド 笹打ち葱 貝割れ 胡麻 胡麻だれ 山葵マヨネーズ  
寄せ醤油 がり 焼き海苔]

- ・赤出汁

【オプションメニュー】+500円

- ・イチゴ寒天と花もなか

◆2ホテル目のご利用で…**ワンドリンクプレゼント**



### <マルシェダイニング ネン> (ホテル2階)

#### 【初のコース料理】

TEL : 06-6344-8011 (直通)

【ランチ営業時間】 11:30~14:30 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ・オードブル ヴァリエ  
～サーモンのセヴィーチェ 生ハムグリッシーニ  
ポークパテピンチョス～
- ・本日のスープ
- ・オマール海老と魚介のフリカッセ 貝の旨味のジュソース
- ・国産牛もも肉のローストとバラ肉の赤ワイン煮込み
- ・パンとバター

- ・コーヒー

【オプションメニュー】+500円

- ・野菜を練りこんだパンケーキやジンジャーの香り漂う  
スイーツビュッフェ



※1日20食限定です。

◆2ホテル目のご利用で…**ワンドリンクプレゼント**