

大阪駅周辺 4 ホテル共同企画

大阪新阪急ホテル・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

2013年9月12日

報道機関各位

プレスリリース

秋のお出かけは4人のホテルシェフの技が響き合うランチでキマリ

大阪駅周辺 4 ホテル共同ランチ特別企画

肉料理と魚料理、二つのメインが味わえて 2,500 円

2013年10月1日(火)～11月30日(土) 「おいしい秋 見つけた 2013」を販売

大阪駅周辺の4ホテル【大阪新阪急ホテル、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(すべて大阪市北区)、ホテル阪神(福島区)】では、共同ランチ特別企画「美味しい秋 見つけた 2013 ～ホテルシェフが彩る秋の饗宴～」を開催いたします。

2005年にスタートし、今回で23回目を迎える人気の共同企画。

この秋は「美味しい秋 見つけた 2013」と題し、シェフが“見つけた”秋の味覚を各々の得意料理(スペシャリテ)に盛り込んでいます。

料金は共通価格の2,500円(税金・サービス料込)で、前菜・スープ・魚料理・肉料理の4皿構成。肉料理と魚料理、二つのメインディッシュをご用意するランチコースは、本企画初の試みです。



各ホテルの肉料理

併せてスタンプラリーを実施し、4ホテルのスタンプを集めると

「4ホテル共通ランチ券(2,000円相当)」を1枚進呈いたします。

【概要】

開催期間：2013年10月1日(火)～11月30日(土)

タイトル：おいしい秋 見つけた 2013 ～ホテルシェフが彩る秋の饗宴～

料 金：【ラ ン チ】2,500円(前菜、スープ、魚料理、肉料理、コーヒー または 紅茶付)

【オプション】デザート500円 / グラスワイン、ビール各300円

※すべて4ホテル共通価格。税金・サービス料を含みます

※オプションのデザートおよびドリンクは、ランチに追加料金が必要です

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
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
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	11:00～14:00
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

※終了時間はいずれもラストオーダー時間 ※各ホテルのメニュー詳細は次頁

【大阪駅周辺ホテル共同ランチ企画とは】

「味めぐり」シリーズでおなじみの同企画は、2005年6月に大阪「キタ」エリアの活性化を目的として開始したもの。毎回、共通のテーマを設定し各ホテルシェフの個性を発揮したランチコースを手の届きやすい価格で販売しております。

長年、多くの女性を中心に“本格的なホテルランチを気軽に楽しめる”と大好評です。

◆◆各ホテルのメニュー詳細◆◆

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

- 【前 菜】 小さなオードブル4種盛り
- ・林檎と合鴨、大根と柚子味噌の出会い
 - ・柿と胡麻豆腐と栗の柔らかなクリームチーズ
 - ・サーモントラウトの燻製風味 洋梨のヴィネグレット
 - ・イタリアパルマ産生ハムとグリッシーニ

- 【ス ー プ】 有機豆乳と燕のピューレのクリーミースープ

- 【魚 料 理】 真鯛のソテー 菊菜のピストゥと松の実ノワゼット
蟹とリゾーニのビスク風味グラティネ

- 【肉 料 理】 牛肉の赤ワイン煮込みと牛ロースのグリエ
西洋山葵とポン酢とともに
さつま芋のモンブラン仕立てを添えて

- 【パ ン】 かぼちゃとくるみのプティロールパン

【デザート (+500円)】

- ・かぼちゃのレアチーズケーキ モンブラン仕立て
- ・葡萄のヨーグルトムース ゼリー添
- ・マロンのアイスクリーム



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

- 【前 菜】 ・茸と栗のロワイヤル
・秋刀魚と秋茄子のプレッセ
・カボチャとフォワグラのプティモンブラン

- 【ス ー プ】 サツマイモのポタージュ 焼き芋の香るエア-

- 【魚 料 理】 魚介のフリット ゆず香る和風ヌーベ

- 【肉 料 理】 鶏肉のバロティーヌ コンソメ仕立て トリュフの香り

- 【パ ン】 ホテルメイドパン

【デザート (+500円)】

- 金時芋のモンブラン シナモンソース
バニラアイスと和栗の渋皮煮添え



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

【前 菜】 ノルウェー産サーモンのエスカロップ ミ・キュイ仕上げ
ブルターニュ産キャヴィア・ルージュと
彩りのサラダを散りばめて
爽やかなレモンの香り ジャガイモのムースリーヌと
ゴーフレットの食感を添えて

【ス ー プ】 ドーフィネ風 ポタージュ・ガルビュール
緑黄色野菜の濃厚なスープを少しだけ

【魚 料 理】 真鯛と槍イカのパピヨット
秋ナスのグリエとタイムの香りを閉じ込めて

【肉 料 理】 黒毛和牛のロースト
キャトル・エビス風味のパン・ペルデュと
ペンネマカロニと茸のフォレスティエール添え

【パ ン】 ホテル特製
酵母熟成パン・ド・カンパーニュとプティパン

【デザート (+500円)】
～葡萄のグラスデザート～
干し葡萄入りジョコンドとフロマージュ・ブランのクリーム
貴腐ワインのジュレ バルザックの香りを寄せて



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

【前 菜】 秋刀魚のデグリネゾン 秋野菜とのコラボレーション

【ス ー プ】 鶏もも肉のコンフィと銀杏の焼きリゾット
キュルティヴァトゥールのプティタス添え

【魚 料 理】 アレンジした秋鮭のグルノーブル風
リーフサラダとプロヴァンスのピュレと共に

【肉 料 理】 牛フィレ肉のロティと茸のフリキャッセ
ラザーニャ仕立て
トマトのヴィネグレットとマデラの芳香

【パ ン】 ホテルメイドパン

【デザート (+500円)】
秋の味覚のアンサンブル
・和三盆と米粉のカスターニャ
・銀杏とむかごのパウンドショコラ
・巨峰のソルベ
・プチスイートポテト



この件のお問合せは ホテル阪急インターナショナル 広報担当/まぶち 絵梨・ながとみ けんいち
TEL (06) 6377-3608 FAX (06) 6377-5715
メールアドレス e-mabuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております