

大阪キタエリア 5 ホテルを食べ歩き。全て巡ると、ランチ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 収穫祭 ～春の味覚をホテルで満喫～」開催

【開催期間】 2018 年 1 月 9 日（火）～3 月 31 日（土）

【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）

＜春を彩る食材を使ったランチを共通価格でご用意＞

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、2018 年 1 月 9 日（火）から 3 月 31 日（土）まで、5 ホテル共同ランチ企画 「春の味めぐり 収穫祭 ～春の味覚をホテルで満喫～」を開催します。

この企画は、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。今回で 31 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、春を彩る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。さらに、春らしさを感じる「苺」を使用したデザートをおオプションでお選びいただけます。各ホテルの味の食べ比べをお楽しみください。全 5 ホテルを巡ると、「ランチお食事券」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 **収穫祭** ～春の味覚をホテルで満喫～」
 【開催期間】 2018 年 1 月 9 日（火）～3 月 31 日（土）
 【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	イタリアンレストラン ペラ コスタ〔アネックス 7 階〕
	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	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〕
	カフェ&レストラン レインボー〔ホテル 1 階〕
ホテル阪急インターナショナル	中国料理 春蘭門〔ホテル 2 階〕
	レストラン&スカイバンケット ソラメンテ〔ホテル 25 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〕
	中国料理 香虎〔ホテル 3 階〕

【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」ランチをお召しあがりいただくとスタンプをひとつ押印します。
- *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】

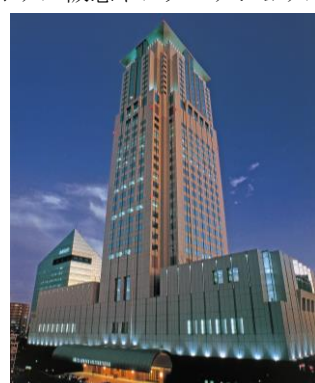
◆リーガロイヤルホテル



◆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。

※オプションデザートは、300 円～500 円でご用意しています。

※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> (ウエストウイング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)

【メニュー内容】

- ・小さなスープ
- ・マーケットサラダ
～様々な食材を楽しめるサラダ～
- ・海の幸のピラフ
～リーガロイヤルホテル伝統のピラフ～

【オプションデザート】 +500 円

- ・ 苺とチョコレートの温かいデザート



<イタリアンレストラン ベラ コスタ> (アネックス7階)

【平日限定】【前日までのご予約制】

TEL : 06-6441-0954 (直通)

【定休日】 第4火曜日

【ランチ営業時間】 11:30~14:30

【メニュー内容】

- ・ 春野菜のポタージュ 桜のフレーバーを添えて
- ・ 牛肉とポテトのクロケッタと甘酸っぱい春野菜のマリネ
- ・ 海の幸・山の幸 5種前菜盛り合わせ
- ・ ショートパスタ ペンネ プリマヴェーラ
- ・ 本日のメインディッシュ
(お魚料理またはお肉料理からお選びいただけます)
- ・ おすすめデザート

【オプションデザート】 +500 円

- ・ 苺とピスタチオのムース リュバープと苺添え
フロマージュブランのアイス



◆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)

<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)

【平日限定】【前日までのご予約制】

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 : 柚子胡麻豆腐 (鮭卵 三つ葉 美味出汁)
- ・造 り : 鯛巻 (菜種) 鮪 土佐醤油
- ・箱盛り 煮物 : 蟹大福 雲鰐掛 梅麴 三度豆 鯛荒煮 牛蒡
焼物 : 鱈幽庵焼 焼小芋 菊花大根
強肴 : 合鴨ロース煮込み 大根 ブロッコリー
凌ぎ : 黒毛和牛炙り寿司
猪口 : 小松菜お浸し
- ・小 鍋 : 酒粕仕立て 鰯と鮭のしゃぶしゃぶ 合わせ野菜 豆腐
- ・食 事 : 炊き込みご飯 香の物

【オプションデザート】 +500 円

- ・苺のムース 黒豆金箔かざり きなこソース
- ・苺風味のアイス 求肥つつみ



<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》

- ・コンソメとグリーンピースのヴェリーヌ
- ・鯛のマリネ 桜香る塩を添えて
- ・ホワイトアスパラと生ハムのサラダ仕立て

《パスタ》

- ・桜海老としらすのショートパスタ トマト風味

《メイン》

- ・牛フィレ肉 (オーストラリア産) のポワレ マデラソース
- ・シューファルシ (ロールキャベツ) 春野菜添え
- ・オマール海老と魚介のミニオムライス アメリケーヌソース

【オプションデザート】 +500 円

- ・苺のムース バニラアイスと苺のソース
- ・コーヒー または 紅茶



◆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)

<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】

- ・ 小さなお楽しみ 3種盛り合わせ
- ・ 菜の花のふかひれスープ
- ・ 海老と紋甲烏賊の翡翠炒め
- ・ 豚しゃぶ・キャベツと豆腐の麻辣ソース
- ・ もち米肉団子とニラ饅頭
- ・ 桜香るあっさり汁そば

【オプションデザート】 +500円

- ・ プランタン
- ・ コーヒー または 紅茶



<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】

- ・ プロシュートとじゃがいものサラダ・ニソーズ
隠元豆と黒オリーブ、ミモザと一緒に
アンショワ風味のヴィネグレットソース
- ・ オニオンとクルトンのスープ グラタン仕立て 黒胡椒の香り
- ・ 甘鯛のクルスティヤン ラール・フュメとキャベツのエチュベ
柚子風味のブル・ブランソースで
- ・ 牛肉のラガー・パスタ リングイネ 菜の花添え
パルメザンチーズをお好みで
- ・ パンとバター

【オプションデザート】 +500円

- ・ 苺のパリブレスト バニラのグラスとショコラのソース
- ・ コーヒー または 紅茶



◆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)

<なにな食彩 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】

- ・先 付 : 季節豆腐 いくら 山葵 美味出汁
- ・台の物 : お造り 2 種 水菜のお浸し 鯖の柚庵焼き 海老変わり揚げ
蓮根挟み揚げ 青唐 出汁巻玉子 柚子田楽 鴨ロース
笹巻麩 梅菓子
- ・鍋 物 : 牛すき鍋
白才 菊菜 焼豆腐 椎茸 白葱 半熟玉子
- ・食 事 : じゃこ御飯 漬物

【オプションデザート】 +300 円

- ・ 苺と小豆の求肥 (ぎゅうひ) 包み



<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】

《和洋前菜》

- ・ 海老クリーム包み 大豆旨煮 袱紗卵
- ・ 小柱のカルパッチョ醤油風味
- ・ サーモンマリネ ハーブの香り
- ・ 芹とエノキの胡麻和え
- ・ しめじの佃煮

《メインプレート》

- ・ 200g の牛肉ステーキ オニオンソースと彩り野菜
- ・ 野菜のフリット、ポテトのグラチネ、サラダ
- ・ 一口カボチャのスープ
- ・ パン オリーブオイル添え

※ [追加] あげたてさくさく海老フライ (1 尾) +500 円

【オプションデザート】 +300 円

- ・ 苺のミニパフェ



◆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：寄せブロッコリー 桜海老 美味出汁 振り柚子
- ・御椀替わり：揚げ金目鯛と大根含め煮 桜雲鰯かけ 青味
- ・組 み 物：サーモン 烏賊 鯛 あしらひ 造り醤油
海老艶煮 絹皮袱紗焼き 小袖寿し
筍木の芽味噌掛け 公魚南蛮漬け
鹿尾菜醃和え 煮凝り
カラス鰯香味焼き 里芋松前風味 酢取り物
- ・強 肴：国産牛肉と野菜の胡麻豆乳鍋
筍 玉葱 豆苗 薇 榎木 白菜 桜貝割れ
花卉百合根 山椒香油
- ・食 事：海老とタラの芽天ぷら 桜海老搔き揚げ 桜花塩
白御飯 (天ぷら出汁茶漬け 薬味)
香の物

【オプションデザート】+500円

- ・ひんやり、もちっといちご抹茶



<中国料理 シャンフウ 香虎> (ホテル3階)

TEL : 06-6344-9865 (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】

- ・鯛の中国風刺身
～ライチ茶風味ソースのサラダ仕立て～
- ・茶碗蒸し風ふかひれスープ
～梅昆布茶ゼリーを添えて～
- ・海老の二種盛合せ
～海老の龍井茶炒めとブドウ風味甘酢ソース～
- ・牛肉と野菜の蒸籠蒸し
～ジャスミン茶の香りと共に サーテソース・葱ソース～
- ・烏龍茶入り蟹肉炒飯 or 烏龍茶入り蟹肉あんかけ焼きそば
～烏龍茶風味の生姜茶と共に～

【オプションデザート】+500円

- ・苺のデザート三種盛合せ
 - ・苺入りソースかけ杏仁豆腐
 - ・苺の求肥包み 抹茶かけ
 - ・苺入りライチ紅茶のゼリー

