

5ホテルすべて巡ると、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～春を先取り^{さくら}桜ランチ～」開催

【開催期間】 2019年1月7日（月）～3月31日（日）

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

＜春を彩る食材を使ったランチを共通価格2,500円でご用意＞

大阪市内キタエリアの5つのホテル【ホテル阪急インターナショナル、リーガロイヤルホテル、大阪新阪急ホテル、ホテルグランヴィア大阪（すべて大阪市北区）、ホテル阪神大阪（福島区）】は、2019年1月7日（月）から3月31日（日）まで5ホテル共同ランチ企画「春の味めぐり～春を先取り^{さくら}桜ランチ～」を開催します。

この企画は、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、大阪市内キタエリアのホテルが共同で企画し、2005年にスタートしました。今回で33回目を迎え、毎年ご好評いただいている人気企画です。

5つのホテル10店舗から和洋中のシェフが、「桜をモチーフにした、ひと足早い春の息吹を感じていただけるランチを2,500円の共通価格でご用意します。さらに、オプションで春らしさを感じる「苺」を使用したデザートもございます。また、各ホテルの味の食べ比べをお楽しみいただくスタンプラリーも実施します。3つのホテルを巡ると次回以降ご利用いただける「ドリンク券」を、5つのホテルを巡っていただくと「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】

◆ホテル阪急インターナショナル



◆リーガロイヤルホテル



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪神大阪



【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～春を先取り^{さくら}桜ランチ～」
 【開催期間】 2019年1月7日（月）～3月31日（日）
 【価格】 1名様 2,500円（5ホテル共通）※オプションデザートは、500円でご用意しております。
 【開催店舗】

ホテル名	レストラン名
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]
リーガロイヤルホテル	イタリアンレストラン ベラ 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]
	中国料理 グランド白楽天 [阪急グランドビル27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]
ホテル阪神大阪	日本料理 花座 [ホテル2階]
	中国料理 ^{ジャンプ} 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。
- *「春の味めぐり～春を先取り^{さくら}桜ランチ～」をお召しあがりいただくとスタンプを1つ押印。
- *各ホテルのスタンプを3つ集めると「ドリンク券」に引き換え。
- スタンプを5つ集めると「ランチお食事券（2,500円相当）」をプレゼント。

【開催ホテル】

◆ホテル阪急インターナショナル



◆リーガロイヤルホテル



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪神大阪



※記載の価格は、税金・サービス料を含みます（一部店舗では、サービス料は頂戴していません）。

*** 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 ^{たかはし}高橋 知英、^{たかはし}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

レストラン 10 店舗の紹介

※画像はすべてイメージです。

◆ホテル阪急インターナショナル

〒530-0013 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】

- ・ 小さなお愉しみ 3 種前菜盛り合わせ
蒸し鶏の桜ソース
本日のおすすめ 2 種
- ・ ふかひれ入りピーツのスープ
- ・ 海老の衣揚げ 桜風味のマヨネーズソース
- ・ 鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め
- ・ 桜香るスープ水餃子
- ・ 桜海老入り中国粥

【オプションデザート】 +500 円

- ・ 苺の杏仁豆腐 & 苺とヨーグルトのアイス
- ・ 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 ~ 15 : 00 (L.O. 14 : 00)

【メニュー内容】

- ・ スモークサーモンとクレープのガレット 桜塩を散らして
半熟卵と葉野菜のシーザーサラダ仕立て
チーズと黒胡椒をお好みで
- ・ 帆立貝柱とツブ貝のソテー
季節野菜と海藻とともに 香草風味のバターソース
- ・ 生ハムで包んだ国産鶏胸肉のロティ セージの香り
グリーンアスパラガスと青豆のフランセーズ ケッパーソース
- ・ パンとバター

【オプションデザート】 +500 円

- ・ 苺とヨーグルトのグラス・ヴァシュラン 桜の芳香
赤い果実のソースで
- ・ コーヒー または 紅茶



◆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)

<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】【前日までの予約制】【2部制】

TEL : 06-6441-0954 (直通)

【定休日】第4火曜日

【提供時間】1部 11:30~13:15、2部 13:30~15:15

【メニュー内容】

- ・玉葱のパンナコッタ 玉葱のフライと桜の花を添えて
- ・アンティパストミスト
- ・ブラックタピオカ入りミネストローネ
- ・ショートパスタ“ペンネ”牛すじのポロネーゼ パン粉焼き
- ・鶏腿肉のソテー ビーツのリゾット 焼き野菜添え

【オプションデザート】+500円

- ・苺とピスタチオのクレマ・カタラーナ
- ・マスカルポーネのジェラート
- ・食後のお飲み物



<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】

<ビュッフェ>

- ・マグロと青葱のマリネ 柚子の香り
- ・インサラータ・ルッサ〜イタリア風ポテトサラダ
- ・スモークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ ほのかな桜色で
- ・焼き野菜のメリメロサラダ
- ・トマトチキンカレー
- ・本日のピッツア
- ・鯖の野菜あんかけ チャイニーズテイスト
- ・出汁巻き玉子&蟹あんかけソース
- ・小海老&搾菜とレタスのフライドライス
- ・鶏腿肉のオープン焼き&白インゲン豆の軽い煮込み もち麦のアクセント
- ・カリフラワー&カレーミートソースのグラタン
- ・豚バラ肉の“ラケ” ナッツ&エビスの香り
- ・ブラウニー&ベリーソースのスモア風 ミルクアイスクリーム添え
- ・デザート各種 など

【オプションデザート】+500円

- ・ミックスベリーパフェ



※3/7 (木) ~メニュー内容が変わります。

◆大阪新阪急ホテル

〒530-8310 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：桜豆腐（イクラ 三つ葉） 美味出汁
- ・組肴造り：鮪山掛け 土佐醤油
焼物：鯰照焼き 酢蓮根 桜麩田楽
口取り：海老芝煮 筍袱紗焼き 丸十^{とがのおに}梅尾煮
一寸豆蜜煮 サーモン小袖寿司
猪口：ふぐ皮みぞれあえ 筍木の芽あえ 南蛮漬け
煮物：鯛 筍 小芋 大根 桜人参
- ・油物：帆立貝柱あられ揚げ
- ・台物：黒毛和牛しゃぶしゃぶ ~桜花を浮かべて~
白菜 玉葱 菜種 筍 桜花 桜葉 他
- ・食事：炊き込みご飯 香の物

【オプションデザート】 +500円

- ・苺のタルト
- ・桜のソルベ



<中国料理 グランド白楽天> (阪急グランドビル 27階)

TEL : 06-6315-8383 (直通)

【ランチ営業時間】 11:00~17:00 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・枝豆入り玉子スープ
- ◊選べるメニュー◊下記◇のメニューより2品をお選びください
- ◇豚肉の醤油煮込み 桜花を添えて
- ◇海老の梅マヨネーズソース
- ◇鱈と豆腐の蒸し物 魚醤油仕立て
- ◇野菜のズワイ蟹餡掛け
- ◇海老とアスパラのあっさり炒め
- ◇鶏もも肉の唐揚げ 香味ソース
- ・蒸し点心2種
- ・白ご飯 または 桜海老入りお粥

【オプションデザート】 +500円

- ・苺のモンブラン
- ・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 3-1-1

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】

- ・先 付：季節の豆腐
- ・造 里：二種盛り あしらい
- ・台の物：口取り 白和え 出汁巻き 海老有馬煮 鶏胸肉の桜蒸し
- ・焼 物：鯖の焼き浸し 柚子の香り
- ・揚 物：鮫鯨竜田揚げ
- ・鍋 物：牛すき鍋
白才 玉葱 豆腐 菊菜 半熟玉子
- ・食 事：じゃこ御飯 香の物

【オプションデザート】 +500円

- ・ 苺大福 パニラアイス



<カフェレストラン リップル> (ホテル1階)

TEL : 06-6347-1401 (直通)

【提供時間】 11:00~19:00 (15:00~19:00 は要予約)

【メニュー内容】

- ・ 前菜 5 種盛合せ ~春の訪れと共に~
 - ◇タピオカ入りピンクグレープフルーツジュース
 - ◇なめらかな人参ムースにベーコンチップを浮かべて
 - ◇一口キッシュ
 - ◇筍の木の芽和え
 - ◇筒牛蒡、桜大根、サーモン博多
- ※季節により内容が変更となる場合がございます。
- ・ 鯖のポワレ 桜海老のクロケット添え
柚子香るクリームソース
- ・ 牛肉のロースト 柔らかな味わいのマデラソース
桜風味のバターをアクセントに
- ・ パン オリーブオイルとデュカを添えて
- ・ コーヒーまたは紅茶

【オプションデザート】 +500円

- ・ 桜と抹茶で春を先取り 苺のグラスデザート



◆ホテル阪神大阪

〒553-0003 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：カリフラワー豆乳羹 桜風味羹 青味 美味出汁
- ・お椀替り：鯛潮仕立て 大根含め煮 花卉百合根 青味
- ・箱 盛り
造 り：鯛 サーモン 烏賊 あしらひ
八 寸：焼き鯛雲和え 隠元豆白和え
昆布桜寿し じゃが芋菜種焼き
白魚変わり揚げ 磯部玉子巻き 蛤土佐酢浸し
- ・煮 物：飛龍頭変わり揚げ 桜花餡 青味 山葵
- ・焼 物：和牛肉桜葉焼き 桜海老入り搔き揚げ タラの芽天ぷら 桜花塩
鶏塩靴焼き 筍桜文化酢
- ・食 事：炊き込みご飯 (月替り)
香の物 赤出汁

【オプションデザート】 +500円

- ・ 苺のシフォンケーキ

※13時30分以降の入店で、デザートをご注文の方は
コーヒーをお付けします。



<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】

- ・ 鯛の中国風刺身と海老の生春巻き
(桜ジュレ・スイートチリソース)
- ・ 菜の花入りふかひれスープ 桜風味ゼリー添え
- ・ 牛肉の2種盛り合わせ
牛しゃぶ肉の桜味噌風味仕立て
牛肉のオイスターソース炒め 桜風味蒸しパン添え
- ・ 鱈の湯葉巻きと桜海老、野菜の蒸籠蒸し ~魚醤油仕立て~
- ・ 蟹肉のせ青海苔炒飯 茶碗蒸し仕立て ~桜香る生姜茶とともに~

【オプションデザート】 +500円

- ・ 苺のデザート2種盛り合わせ
杏仁豆腐、苺大福

※13時30分以降の入店で、デザートをご注文の方は
コーヒーをお付けします。

