

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

## 「夏の味めぐり～**五感**で楽しむホテルランチ～」開催

【開催期間】2019年6月1日（土）～8月31日（土）

【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）

＜五感を刺激する美味しいランチを共通価格2,800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6月1日（土）から8月31日（土）まで、5ホテル共同ランチ企画「夏の味めぐり～**五感**で楽しむホテルランチ～」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、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、「**五感で楽しむ**」をテーマに見た目や香り、音を楽しめるランチを**2,800円の共通価格**でご用意します。さらに、オプションで夏らしさを感じる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】

◆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



\*\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 たかはし さと にしぎか みき うすやま かづゆ  
高橋 佐都、西坂 未来、白山 薫  
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6448-5326

【名称】 大阪キタエリア 5 ホテル共同ランチ企画「夏の味めぐり～**五感**で楽しむホテルランチ～」

【開催期間】 2019年6月1日（土）～8月31日（土）

【価格】 1名様 2,800円（5ホテル共通）※オプションメニューは、500円から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 [ウエストウイング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	フレンチレストラン フルーヴ [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 <sup>ジャンプ</sup> 香虎 [ホテル3階]

【スタンプラリー特典】

\*スタンプカードを上記レストランでご用意。

\*「夏の味めぐり～五感で楽しむホテルランチ～」をお召しあがりいただくとスタンプを1つ押印。

\*スタンプを3つ集めると「ドリンク券」をプレゼント。

スタンプを5つ集めると「ランチお食事券（2,800円相当）」をプレゼント。

\*プレゼントはスタンプカードと引き換えにお渡しいたします。

【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）。

## 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 番 19 号  
TEL : 06-6377-2100 (代表)

#### <中国料理 春蘭門> (ホテル 2 階)

TEL : 06-6377-3632 (直通)

【提供時間】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
  - ・ トマトのゼリー寄せ スイカに見立てて
  - ・ 本日のおすすめ 2 種
- ◇ ふかひれ入り冷製コーンスープ
- ◇ クリームソースの衣揚げ カレー風味のパン粉を纏わせて
- ◇ 赤の逸品 ~海老と赤野菜の甘酢炒め~
- ◇ 豚スペアリブと根菜の豆鼓蒸し
- ◇ パンパンジー冷麺

【オプションメニュー】 +700 円

- ◇ 烏龍茶のアフォガード タピオカと一緒に
- ◇ 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)

【提供時間】11 : 00~14 : 00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ◇ 骨付きハムとグリュイエールチーズのフォンデュソース  
クロック・ムッシュ風サラダ仕立て 夏野菜を散りばめて
- ◇ 帆立貝柱のムースと海老のアンサンブル ハーブの香り  
じゃがいものピュレとモリーユ茸 ヴァンブランソースで
- ◇ パスタ・メッツァルーナとサフラネしたオレキエッテ 2 種の味わい  
牛肉のラグーソースとルッコラ添え シトラスの芳香
- ◇ パンとバター

【オプションメニュー】 +700 円

- ◇ フルーツのコンポートとココナッツのソルベのパフェ仕立て  
ショコラブランとコーヒー風味のクリームとともに
- ◇ 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 【除外日】8月13日(火)～15日(木)

【提供時間】1部 11:30～13:15、2部 13:30～15:15

#### 【メニュー内容】

- ◇ ストゥッツィキーノ ～シェフのおまかせブルスケッタ～
- ◇ エスプレッソの泡が香るひんやりコーンスープ  
豆乳のパンナコッタ仕立て
- ◇ 色とりどりのアンティパスト・ミスト ～前菜の盛り合わせ
- ◇ ショートパスタ“ペンネ・リガーテ”濃厚な温泉玉子のとろ～りポモドーロ
- ◇ 香草の風味豊かな豚バラ肉のブラザート マスタードのアクセント

【オプションメニュー】+500円

- ◇ 柑橘風味のパパ マンゴーのコンポテ ラム酒添え  
パチパチはじけるキャンディーとともに
- ◇ 食後のお飲み物



### <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] [前日までの予約制]

TEL : 06-6441-1056 (直通)

【除外日】8月13日(火)～16日(金)

【提供時間】11:00～15:00 (L.O.14:30) [90分制]

#### 【メニュー内容】

##### <ビュッフェ>

- ◇ マグロのポキ ◇ 茶そば&ねばねば食材のサラダ風
- ◇ アーモンドミルクで仕上げたグリーンピースのスープ 小海老を添えて
- ◇ グリルチキンとアボカドのメキシカンテイストサンドイッチ“トルタ”
- ◇ レッド&パープルカラーのサラダ ◇ イエロー&オレンジカラーのサラダ
- ◇ グリーン&ホワイトカラーのサラダ
- ◇ マンスリー・スムージー ◇ ジャガイモのポターージュ
- ◇ リーガロイヤルホテルのカレーライス ◇ 茸のチャウダー風
- ◇ ツナ&トマトソースのパスタ バジルの香り
- ◇ サーモントラウトとポテトのチーズ焼き
- ◇ 塩麹マリネチキン&野菜のスチーム お好みのソースで
- ◇ フライドライス“Caprice du Chef”
- ◇ きびなごのフライ梅風味
- ◇ 鶏団子のスープヌードル
- ◇ 牛ロース肉&彩り野菜のプランチャ
- ◇ デザート各種

など

※7月19日(金)よりメニューが変わります。

【オプションメニュー】+500円

- ◇ プリン風味のパフェ



## ◆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)

【提供時間】平 日 11 : 30~16 : 00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ◇ 先 付 鱧梅豆腐和え (貝割れ 長芋)
- ◇ 造り替り 焼霜鯛と鮭のサラダ仕立て  
彩り野菜 オイル醤油
- ◇ 組 肴 猪 口 : 無花果利休酢掛け (ズッキーニ 枸杞子)  
オクラ摺り流し (順才 梅肉)  
鰻玉蒸し (べっこう餡 山葵)  
口 取 : 海老芝煮 丸十蜜煮 枝豆 酢取茗荷 穴子小袖寿司  
煮 物 : 冬瓜 小芋 茄子  
油 物 : 鱧紫蘇揚げ (三度豆 ゆかり)
- ◇ 台 物 国産牛ルイボスティー蒸し鍋  
玉蜀黍 舞茸 南瓜 パプリカ (赤) 豆腐 胡麻酢
- ◇ 食 事 炊き込みご飯 (玉蜀黍 枝豆) 香の物 赤出汁

#### 【オプションメニュー】

- ◇台物の国産牛を黒毛和牛【特選】にご変更 +1,000 円
- ◇伊勢海老<外国産>雲丹味噌焼き +1,000 円
- ◇デザート  
マンゴーアイス  
チーズケーキ マンゴーのコンポート添え +500 円

### <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)

【提供時間】11 : 00~17 : 00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ◇ 前菜 3 種盛り合わせ
- ◇ 南瓜のとろみスープ ココナッツミルク添え  
《選べるメニュー》下記メニューより 2 品をお選びください
  - ・豚フィレ肉のスパイシー炒め
  - ・茄子と豚挽肉の煮込み
  - ・帆立貝柱のガーリック蒸し 魚醤油仕立て
  - ・海老のチリソース
  - ・トマトと玉子の紹興酒炒め
  - ・空芯菜のあっさり炒め
- ◇ スモークダックの味噌炒め 包み菜添え
- ◇ 白ご飯 または 白身魚入りお粥

#### 【オプションメニュー】

- ◇《選べるメニュー》より 1 品追加 +600 円
- ◇スープを「ふかひれの姿煮込み (約 45g)」に変更 +2,000 円
- ◇デザート (コーヒー または 紅茶付き)  
マンゴーのトロピカルムース +500 円



## ◆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)

### <フレンチレストラン フルーヴ> (ホテル 19 階)

[平日限定] [要予約] [1 日 10 食限定]

TEL : 06-6347-1437 (直通)

【提供時間】平 日 11 : 30~15 : 30 (L.O.14 : 00)

#### 【メニュー内容】

- ◇ 前 菜 季節のオードブルヴァリエ
- ◇ スープ 白インゲン豆のポタージュ<6月>  
うすい豆の冷製スープ<7月>  
とうもろこしの冷製スープ<8月>
- ◇ メイン 牛フィレ肉のグリエ フォアグラ添え 赤ワインソース
- ◇ パン
- ◇ 食後のお飲み物 コーヒー または 紅茶

【オプションメニュー】 +500 円

- ◇ ライチ風味のブランマンジェとメロンのスープ



### <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 (L.O.) (15 : 00~19 : 00 は要予約)

#### 【メニュー内容】

<一の膳>

- ◇ 順才と卵豆腐
- ◇ オクラと鶏の柚子胡椒
- ◇ 山海月
- ◇ 西瓜のガスパッチョ
- ◇ 彩り海鮮サラダ (海老、小柱、蛸、浅利、サヨリ、若芽、紅芯大根、カリフラワー、ズッキーニ、空豆、南瓜、蓮根チップ)

<二の膳>

- ◇ 揚げ物 鱧と豆腐の揚げ出し
- ◇ 煮物代わり 鮎のオイル蒸し 大葉と胡瓜のソース
- ◇ 蒸し物 慈姑饅頭 海老そぼろ餡
- ◇ 台の物 牛肉の網焼き 葱味噌添え
- ◇ 御飯 赤出汁

【オプションメニュー】 +500 円

- ◇ マンゴーのグラスデザート ~フラワー仕立て~
- ◇ コーヒー または 紅茶



## ◆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)

【提供時間】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 玉蜀黍豆腐 ジュンサイ 順才 針野菜  
美味出汁ジュレ掛け 青柚子
- ◇ 造 り 鯛 鮪 サーモン とろ湯葉飛子 あしらひ 造り醤油
- ◇ 組み物 煮凝り辛子酢味噌 茄子白酢掛け糸雲丹 穴子押し寿司  
(籠盛り) 海老艶煮 泉焼き、胡瓜串打ち 蓮根利休塗し  
一口素麺 椎茸旨煮 金糸 オクラ
- ◇ 焼 物 カラスカレイ柚子風味焼き 鯛つみれ枝豆田楽 酢取り物
- ◇ 油 物 手巻き天麩羅 海老天麩羅 鱧紫蘇風味揚げ 檸檬 美味塩
- ◇ 強 肴 和牛肉すき鍋  
玉葱 豆苗 木野子 苦瓜 焼豆腐 トマトピューレ 粉山椒 温度玉子
- ◇ 食 事 炊き込みご飯 香の物 赤出汁

【オプションメニュー】+500円

- ◇ 桃のパルフェ 赤桃のソース ミント風味

※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 香虎> (ホテル3階)

TEL : 06-6344-9865 (直通)

【提供時間】平 日 11:30~14:30 (L.O.)

土日祝 11:30~15:00 (L.O.)

#### 【メニュー内容】

- ◇ 海老とアボカドのサラダ・蒸し鶏と胡瓜のクレープ包み  
~葱しそソース・棒々鶏ソース~
- ◇ 干し貝柱と枝豆入りふかひれ卵白スープ
- ◇ 鱸 すずき と鱧 はも の紹興酒風味仕立て ~おこげにのせて~
- ◇ 牛肉と鶏肉の2種盛り合わせ  
~牛肉のサーターソース炒め~  
~鶏肉の蜂蜜レモンソース~
- ◇ 豚肉と野菜の蒸籠蒸し ~柚子の香りとともに~
- ◇ 鰻のせ翡翠仕立ての冷麺 ~山椒香る胡麻風味のタレで~

【オプションメニュー】+500円

- ◇ デザート2種盛り合わせ  
・マンゴープリン  
~タピオカ入りゼリーのせ ココナッツミルクとともに~  
・パイナップルシャーベット

※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。

