

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

「今回で 30 回目！来店者数延べ 37 万 6 千人以上！」

夏の味めぐり 夏野菜～夏の味覚をホテルで満喫～」開催

【開催期間】 2017年6月1日（木）～8月31日（木）

【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）

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（同市福島区）】は、2017年6月1日（木）から8月31日（木）まで、5 ホテル共同ランチ企画 「夏の味めぐり 夏野菜～夏の味覚をホテルで満喫～」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。参画ホテル間を回遊いただき、大阪キタエリアのホテルを盛り上げるべく実施しており、今回で 30 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、夏野菜を使用したランチを 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。各ホテルを巡る「スタンプラリー」も同時開催。2 ホテル目ご利用時には各店からの特典があるほか、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



※画像はすべてイメージです。

※記載の価格は、税金・サービス料を含みます。（一部サービス料を頂戴していない店舗がございます。）

- 【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 夏野菜～夏の味覚をホテルで満喫～」
 【開催期間】 2017年6月1日（木）～8月31日（木）
 【価格】 ランチ：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〕
	イタリアンレストラン ベラ コスタ〔ホテル アネックス7階〕
大阪新阪急ホテル	日本料理・天ぷら なにわ橋〔ホテル地下1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〕

【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。
- * 「夏の味めぐり」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。
- * 2ホテル目のご利用時には各店より特典がございます。
- * 全5ホテルのスタンプを集めていただくとその場で「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



**** 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 むらた まゆみ たかはし さと 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 ウェストウイング1階)

【平日限定】【前日までのご予約制】※8/10(水)～8/20(日)を除く

TEL : 06-6441-1056 (直通)

【営業時間】11:00～15:00(L.O 14:30) ※90分制

【メニュー内容】

- ・ガスパッチョ&豆乳のブランマンジェ ・タコと野菜のマリネ ポルトガル風
- ・パンバンジー風パスタサラダ・パンツァネッラ パジルの香り～リモネスタイル
- ・キメジマグロ&彩り野菜のマリネ風 キヌアのアクセント
- ・つぶつぶコーン入り とうもろこしのポタージュ
- ・牛すじ&あめ色玉葱と香味野菜のカレー ・ラム肉のモロッコ風煮込み
- ・デミグラスミートソースのスパゲッティ
- ・シーフードのフライドライス オイスターソース仕上げ
- ・ピッツァマルゲリータ ・シュリンプソテー&ラタトゥイユ ガーリックソース
- ・マンゴーシャーベット&ココナッツミルクのエスプーマ
- ・デザート各種 ・フルーツカクテル

【オプションメニュー】+350円

- ・豚肩肉のロースト 和風マスタードソース

※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

◆2ホテル目のご利用で…**メインディッシュ1品プレゼント**

＜イタリアンレストラン ベラ コスタ＞ (ホテル アネックス7階)

【平日限定】【前日までのご予約制】※第4火曜日定休日

TEL : 06-6441-0954 (直通)

【営業時間】11:30～14:30

【メニュー内容】

- ・トマトのガスパッチョ
- ・夏野菜のマリネと牛肉とポテトのクロケッタ
- ・海の幸・山の幸 5種前菜盛合せ
- ・ショートパスタ ペンネ 夏野菜を使ったペペロンチーノ
- ・本日のメインディッシュ (魚料理または肉料理よりお選びください)
- ・マンゴージェラート
- ・パン・食後の飲み物

【オプションメニュー】+500円

- ・「マンゴージェラート」をデザート盛合せに変更

※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

◆2ホテル目のご利用で…**ソフト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)

<日本料理・天ぷら なにわ橋 > (ホテル地下1階)

TEL : 06-6372-5261 (直通)

【営業時間】 11 : 30~17 : 00 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・先付：とうもろこし豆乳寄せ 海老
- ・籠盛り
造り：すずき洗い 蓮芋 梅肉醤油
口取り：鱈サラダ焼 串打（烏賊呂焼き、赤蒟蒻）
小芋絹かつぎ 鶏松前寄せ のし煎餅 トマト甘酢漬
- 小鉢：無花果胡麻酢 鮎昆布押し モロヘイヤ浸し
- 煮物：米茄子肉味噌掛け 冬瓜糸瓜煮
- ・強肴：紫蘇揚げ（鰹、海老） アスパラ
- ・食事：枝豆ご飯 赤出汁 香の物

【オプションメニュー】 +500円

- ・蜜芋揚げ きな粉アイス



◆ 2 ホテル目のご利用で…**選べる梅酒 1 杯プレゼント**

<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)

【営業時間】 11 : 00~17 : 00 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・海の幸と野菜のチャイナサラダ
- ・卵白仕立てのコーンスープ
- ・～選べるメニュー～ (★印より 2 品お選びください)
- ★海老とミニトマトのチリソース
- ★海老とアボカドのマングーマヨネーズソース
- ★茄子と豚挽肉の煮込み
- ★鰹と空芯菜のニンニク炒め
- ★鶏肉とパプリカ、ズッキーニの炒め
- ★スズキとつづ貝と冬瓜の蒸し物 魚醤油仕立て
(※+600円でお料理を1品追加できます。)
- ・3種野菜のスチーム サーテソース
- ・白ご飯 ザーサイ または 干し海老入りお粥

【オプションメニュー】 +500円

- ・デザートとコーヒー
(ライチのグラニテ 白桃ソース掛け、焼き菓子、胡麻付揚げ団子)



◆ 2 ホテル目のご利用で…**選べる中国酒 1 杯プレゼント**

◆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)

【営業時間】 11 : 00 ~ 15 : 00 (L.O. 14:00)

【メニュー内容】

- ・モロヘイヤと豆乳の冷たいスープ タピオカを浮かべて
- ・鰯のレモン風味と生ハム、穀物サラダのコンポジション
新生姜のマリネとカラマツオリーブのピュレ フォカッチャとともに
- ・パスタ・カップリーニ バジルとパルミジャーノ・レッジャーノ
スモークサーモンと鱒の卵を散らして
- ・国産鶏胸肉のポワレ エピス風味
南仏風夏野菜の煮込みとポーチドエッグ
ポム・パイユを添えて
- ・パンとバター

【オプションメニュー】 +500 円

- ・マンゴーとハイビスカスのジュレ
ライチのソルベのパフェ仕立て
- ・コーヒー または 紅茶



◆ 2 ホテル目のご利用で…ヒーロージャムをプレゼント

<中国料理 春蘭門> (ホテル 2 階)

TEL : 06-6377-3632 (直通)

【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 種盛り合わせ
イカとパプリカの和え物・野菜のゼリー寄せ 生姜ソース・よだれ鶏
- ・枝豆と豆乳のふかひれスープ
- ・海老と空芯菜のあっさり炒め
- ・豚トロと彩り野菜の甘味噌仕立て
- ・ゴーヤとコーンの水餃子
- ・冬瓜と干し海老の中国粥

【オプションメニュー】 +500 円

- ・エキゾチック
~ヨーグルトチーズムース&トロピカルフルーツクーリー~
- ・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)

<なになわ食彩 しずく> (ホテル19階)

TEL: 06-6347-1423 (直通)

【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】

- ・三段重
上段: 冷製の野菜焼き合わせ
中段: 季節の口取り
下段: お造り3種盛り
- ・鍋 物: 牛肉のしゃぶしゃぶ 豆乳胡麻だれにて
- ・食 事: 御飯 香の物
- ・コーヒー

【オプションメニュー】 +200円

- ・ミニロールケーキ

◆2ホテル目のご利用で…ソフトドリンクプレゼント

<カフェレストラン リップル> (ホテル1階)

TEL: 06-6347-1401 (直通)

【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]

- ・タコのカルパッチョ~バジル香るジェノバヴィネグレット~
- ・魚介を浮かべたガスパッチョ~夏に美味しいトマトベースのスープ~
- ・夏野菜のバーニャカウダ~小さなお野菜をディップスタイルで~

[メインプレート]

~贅沢!! 3大お肉料理が一皿に~

- ・牛ロースステーキ ~シェフこだわり和風ジンジャーソース~
- ・ローストポーク ~ヴィネグレットでマリネした野菜の食べるソース添え~
- ・鶏もも肉のスパイシーグリル ~レモンカルチェ添え~
- ・夏野菜のチーズ焼き
- ・ミニサラダ
- ・パン オリーブオイル添え
- ・コーヒー または 紅茶

【オプションメニュー】 +500円

- ・シェフ黒田こだわり 魚介の熱々ココット焼き

◆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)

【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：玉蜀黍豆腐 じゅんさい 魚卵 美味出汁ジュレ掛け 振り柚子
- ・造り替り：彩り盛り (サーモン、烏賊、まぐろ) あしらい
造り醤油 フルーツ塩
- ・焼 八寸 (籠盛り)
茄子の夏野菜味噌田楽 (とまと、バジル、チーズ)
酢取り物 蛸と胡瓜辛子酢味噌 ずんだ和え 鰻蒲焼き寿し
海老芝煮 出汁巻き玉子 一口素麺 椎茸旨煮 金糸 オクラ
- ・煮 物：南京饅頭そぼろ射込み 青味 鼈甲餡かけ 生姜
- ・強 肴：国産牛ロース肉と野菜のしゃぶすき鍋
ズッキーニ レタス 人参 玉葱 冬瓜 豆腐 粉山椒
- ・食 事：炊き込みご飯 香の物 赤出汁

【オプションメニュー】 各+500円

- ・デザート とうもろこしアイスと桃のブッセ
- ・鱧と海老の天婦羅
(隠元豆 玉蜀黍と枝豆搔き揚げ 天出汁 おろし レモン 美味塩)

◆ 2 ホテル目のご利用で…**わらびもち&ミニお薄プレゼント**

<マルシェダイニング ネン> (ホテル2階)

TEL : 06-6344-8011 (直通) 【1日20食限定】

【営業時間】 11:30~14:30 (L.O.)

【メニュー内容】

- ・とうもろこしのフランとスモークサーモン
- ・冷製ポタージュ
- ・金目鯛、海老、ツブ貝のポッシェ
トマトコンソメのナージュ ラタトゥイユ添え
- ・黒毛和牛もも肉のローストと仔牛のブランケット 夏野菜のグリル添え
- ・パン
- ・コーヒー

【オプションメニュー】 +500円

- ・デザートバイキング
(トマトを使用したデザートや、
お好みのトッピングで楽しめるパフェが初登場します。)

◆ 2 ホテル目のご利用で…**ワンドリンクプレゼント**

