

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。5ホテルを全て巡ると、「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 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]
	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 雲飴掛 梅麩 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 鯛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】

- ・ 小さなお愉しみ 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
- ・ 牛肉のラゲー・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 桜雲飴かけ 青味
- ・組 み 物：サーモン 烏賊 鯛 あしらい 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 山椒香味油
- ・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 菜味)  
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 <sup>シャンフウ</sup>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

