



報道機関各位
プレスリリース

2011年9月1日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル
NO-11-0013

見て！聞いて！食べて！五感で楽しむグルメ企画 20周年特別企画「和牛三昧」プランを販売

期間:2011年9月1日(木)から11月30日(水)まで

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19 総支配人:森本 正伸)では、鉄板焼「ちゃやまち」で「和牛三昧」プランを販売いたします。

この企画は2012年11月8日(火)ホテル開業20周年を迎えるにあたり、日頃の感謝の気持ちを込めた特別メニューを先行して販売するものです。

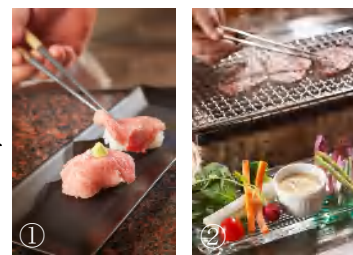
- 【名称】 見て・聞いて・食べて楽しむ「和牛三昧」
【特徴】 約30種あると言われる和牛の部位からシェフが厳選した黒毛和牛の5種を、4種の調理方法で提供する全6品のコース。

- 見て楽しむ → 肉の特徴や旨さを引き出す技と工夫を
聞いて楽しむ → シェフがお客様の目の前でお話しながら
食べて楽しむ → それぞれの旨みを存分に味わって頂きます

- 【期間】 2011年9月1日(木)～11月30日(水)
【料金】 ¥13,860
メンバーズクラブ会員様 ¥11,550
※税金・サービス料込、お1人様料金

【メニュー】

5種の肉	4種の調理方法	6品のコース
タン	焼す	スモークタン
ミスジ	炙る	和牛ミスジ 究極のあぶり寿司(写真①)
赤身もも	炙る	炭火焼和牛赤身もも 新鮮野菜と温かいバーニャカウダー添え(写真②)
ロース	茹でる	薄切り和牛ロースのしゃぶしゃぶ
フィレ	焼く	フィレ肉の鉄板焼
締め		和牛時雨煮を梅の香りの出汁で頂くオリジナル茶漬
デザート		炎の演出“りんごのフランベ”と鉄板仕上げのラングドシャ 目の前で炎が上がり部屋中に香りが広がる演出と、鉄板で仕上げる自慢のデザートも五感でお楽しみください



お客様の目の前で炙ります

【ご予約・お問い合わせ】06-6377-3634(鉄板焼「ちゃやまち」直通)

この件についてのお問い合わせは

株式会社阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル広報担当: 永富健一・本田梨絵
〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX(06)6377-5715
e-mail: r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております