

6 ホテルすべて巡ると、次回ご利用可能な「ランチお食事券」をプレゼント

大阪キタエリア 6 ホテル共同ランチ企画

3年ぶりに開催！

春の味めぐり ホテル“イチ推し”グルメフェス

～苺デザートも一緒に～

【開催期間】2023年1月10日（火）～3月31日（金）

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

＜6 ホテル共通価格 3,500 円/SNS 投稿またはアンケート回答で苺デザートがお得に＞

大阪市内キタエリアの 6 つのホテル【ホテルグランヴィア大阪、大阪新阪急ホテル、ホテル阪急レスパイア大阪、ホテル阪急インターナショナル、リーガロイヤルホテル（すべて大阪市北区）、ホテル阪神大阪（大阪市福島区）】は、2023年1月10日（火）から3月31日（金）まで、共同のランチ企画「3年ぶりに開催！春の味めぐり ホテル“イチ推し”グルメフェス～苺デザートも一緒に～」を開催します。

2005年から毎年好評を博している本企画が、コロナ禍の中止期間を経て3年ぶりに開催。今回、ホテル阪急レスパイア大阪を新たに加えた6ホテルが参画し、各ホテル自慢の“イチ推し”メニューをお楽しみいただけます。

ホテルのランチを手頃な価格でご堪能いただこうと、3,500円の共通価格で提供し、オプションで苺デザート（プラス500円）もご用意しました。また、各ホテルの食べ比べをお楽しみいただける「スタンプラリー」も実施します。スタンプを3つ集めると4～6ホテル目にご利用可能な「苺デザート券」を、6つ全て集めると次回以降にご利用いただける「ランチお食事券（3,500円相当）」をプレゼントします。

さらに、SNS投稿またはアンケートの回答で、苺デザートが300円になるキャンペーンも新たに加わるなど、パワーアップした本企画をぜひお楽しみください。

【各ホテル“イチ推し”メニュー イメージ】

◆ホテルグランヴィア大阪



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテル阪急レスパイア大阪



◆ホテル阪神大阪



◆ホテル阪急インターナショナル



◆リーガロイヤルホテル



**** 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 藤本 絵理、西坂 未来、津城 周平
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677

【名 称】 大阪キタエリア 6 ホテル共同ランチ企画
「3年ぶりに開催！春の味めぐり ホテル“イチ推し”グルメフェス
～苺デザートも一緒に～」

【開催期間】 2023年1月10日（火）～3月31日（金）※ホテルにより提供開始日が異なります。

【価 格】 3,500円（6ホテル共通）※オプションデザートは、プラス500円にてご用意しております。
※記載の価格は、税金・サービス料を含みます。※画像はすべてイメージです。
※仕入れ状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。

【開催店舗】 ※状況により、予告なく営業内容等を変更する場合がございます。

ホテル名	レストラン名
ホテルグランヴィア大阪	なにわ食彩「しずく」〔ホテル19階〕
大阪新阪急ホテル	フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」〔ホテル地下1階〕
ホテル阪急レスパイア大阪	イタリアンダイニング「グリリアート クオッカ」〔ホテル9階〕
ホテル阪神大阪	中国料理「 ^{シヤンフウ} 香虎」〔ホテル3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〕
リーガロイヤルホテル	「オールデイダイニング リモネ」〔ウエストウイング1階〕

【スタンプラリー特典】

各ホテルで本企画のランチをお召しあがりいただくと、スタンプを押印。集めたスタンプの数に応じてプレゼント。

*スタンプ3つ：4～6ホテル目で使える「苺デザート券（500円相当）」をプレゼント。

*スタンプ6つ：次回使える「ランチお食事券（3,500円相当）」をプレゼント。

※スタンプカードは上記レストランで配布します。

【キャンペーン特典】

各ホテルで本企画のランチをお召しあがりいただき、SNS投稿またはアンケートの回答で、通常500円のオプションデザートを提供します。

※SNSは指定ハッシュタグ「#春の味めぐり」と「#（来店したホテル名）」を入れて投稿。

※アンケート回答での特典提供は、期間中1回限り。

【開催ホテル】

◆ホテルグランヴィア大阪



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテル阪急レスパイア大阪



◆ホテル阪神大阪



◆ホテル阪急インターナショナル



◆リーガロイヤルホテル



レストラン 6 店舗の紹介

※【メニュー内容】の太字箇所は、本企画の“イチ押し”メニューです。

◆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)

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

土日祝 11 : 00~15 : 30 (L.O.14 : 30)

【メニュー内容】

- ◇ 前菜 季節の盛り合わせ
- ◇ 向付け 鯛薄造り
- ◇ 鍋 **牛肉春菜鍋 季節の野菜**
- ◇ 椀 合わせ味噌仕立て
- ◇ 食事 ちりめん山椒ご飯 香の物

【莓デザート】プラス 500 円

- ◇ 和風グラマラッカ
莓 パパイア バニラアイス 白玉団子
小豆 添え黒蜜



◆大阪新阪急ホテル

〒530-8310 大阪市北区芝田 1 丁目 1 番 35 号

TEL : 06-6372-5101 (代表)

〈フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」〉

(ホテル地下 1 階)

TEL : 06-6374-4466 (直通)

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

土日祝 11 : 30~17 : 00 (L.O.15 : 00)

定休日 月・火曜日 (祝日を除く)

※2023 年 1 月 11 日 (水) より提供します。

【メニュー内容】○ : フランス料理 ● : 中国料理

- オードブル マリネサーモンのミキユイ 瞬間燻製
- 点心 3 種 ・小籠包^{ショウロンポウ} ・翡翠餃子^{ヒスイ} ・薄紅花咲き包み蒸し
- 魚料理 白身魚の紅麴赤酢ソース
- 肉料理 **ハーブのクルートを纏った牛ロース肉のグラッセ**
- ♪のお食事 おこげ ふかひれ餡掛け
- ◇ コーヒー または 中国茶

【莓デザート】プラス 500 円

- ◇ 莓フロマージュブランのムース



◆ホテル阪急レスパイア大阪

〒530-0011 大阪市北区大深町1番1号
TEL：06-6372-8006（代表）

<イタリアンダイニング「グリリアート クオッカ」>

（ホテル9階）

TEL：06-6372-2473（直通）

【提供時間】11：30～15：00（L.O.14：00）

【メニュー内容】

- ◇ 前菜5種盛り合わせ
- ◇ サフランを練り込んだタリアテッレ 真鯛のヴァポレーと菜の花のソース
- ◇ 薪窯で仕上げた牛タンのグリル 山葵のパンェット添え
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 紅茶

【莓デザート】プラス500円

- ◇ 莓のティラミス



◆ホテル阪神大阪

〒553-0003 大阪市福島区福島5丁目6番16号
TEL：06-6344-1661（代表）

<中国料理「^{シャンフウ}香虎」>（ホテル3階）

TEL：06-6344-9865（直通）

【提供時間】平 日 11：30～15：00（L.O.14：30）

土日祝 11：30～15：30（L.O.15：00）

定休日 火・水曜日（祝日を除く）

※2023年1月12日（木）より提供します。

【メニュー内容】

- ◇ 前菜3種盛り合わせ
 - ・ 蒸し鶏の烏龍茶スモーク
 - ・ 湯葉と野菜の巻物
 - ・ クラゲの冷製
- ◇ 菜の花入りふかひれスープ ～素干し海老をのせて～
- ◇ 海老と白身魚の2種盛り合わせ
～海老と蒸しパンのチーズチリソースと白身魚の柚子香る油淋ソース～
- ◇ 黒毛和牛と野菜の蒸し物 ～ジャスミン茶の香り～
- ◇ 榨菜入り炒飯の茶碗蒸し仕立て ～山椒香る蟹肉あんかけ～
- ◇ コーヒー

【莓デザート】プラス500円

- ◇ 莓の雪崩風デザート



◆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)

<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 ~ 15 : 00 (L.O.14 : 00)

【メニュー内容】

- ◇ オードブルヴァリエ
マリネサーモンとじゃがいものルーレ
鶏胸肉の燻製サラダ
小海老とブロッコリー / ポークリエットとドライフルーツ
カリフラワーのブランマンジェとあさりのコンフィ
- ◇ 鱈の白ワイン蒸し 山芋と桜海老のクルート
柚子と浅葱風味のブルブランソース
- ◇ 牛ロース肉のグリルと煮込みのカネロニ仕立て
筍とじゃがいものリヨネーズ添え レフォール風味のソース
- ◇ プティ・パン
- ◇ コーヒー または 紅茶

【莓デザート】 プラス 500 円

- ◇ 莓のパルフェ ヨーグルト風味のメレンゲ
ココナツのソース



◆リーガロイヤルホテル

〒530-0005 大阪市北区中之島 5 丁目 3 番 68 号
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)

TEL : 06-6441-1056 (直通)

【提供時間】 11 : 00 ~ 21 : 30 (L.O.21 : 00)

【メニュー内容】

- ◇ 海の幸のピラフ
または
ビーフピラフ
- ◇ 前菜盛り合わせ
- ◇ スープ
- ◇ コーヒー または 紅茶

【莓デザート】 プラス 500 円

- ◇ 莓スイーツ盛り合わせ
※内容は日ごとに変更。

