

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

夏の味めぐり～和洋中で彩る、涼麺グルメ～

【開催期間】2023年6月1日（木）～8月31日（木）

【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/アンケート回答で“食べる”デザートスムージーがお得に>

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6月1日（木）から8月31日（木）まで、共同ランチ企画「夏の味めぐり～和洋中で彩る、涼麺グルメ～」を開催します。

本企画は、ホテルのランチをお手頃な価格でご堪能いただこうと、大阪市内キタエリアのホテルが共同で実施する人気企画です。メニューは3,500円の共通価格で提供し、オプションで暑い夏に嬉しいフルーツを使った“食べる”デザートスムージー（プラス500円）もご用意しました。また、各ホテルを巡って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「デザートスムージー券」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、アンケートの回答で、デザートスムージーが300円になるキャンペーンも実施します。今年の夏は、6つのホテルを巡って涼し気な料理とデザートをお楽しみください。

【各ホテル涼麺メニュー 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 なかしま 中島 じゅんこ 順子、つしる 津城 しゅうへい 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
「夏の味めぐり～和洋中で彩る、涼麺グルメ～」

【開催期間】 2023年6月1日（木）～8月31日（木）

【価 格】 3,500円（6ホテル共通）※オプションデザートスムージーは、プラス500円にてご用意いたします。
※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。
※特別メニューの為、各種優待・割引との併用はいたしかねます（オプションメニューも含む）。
※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。
※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。

【開催店舗】

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「 ^{ジャンプウ} 香虎」[ホテル3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]
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「デザートスムージー券（500円相当）」

*スタンプ6つ：次回以降使える「ランチお食事券（3,500円相当）」

※スタンプカードは上記レストランでお渡しします。

【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、アンケートの回答で、500円のオプションデザートスムージーを300円でご提供します。

【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、本企画の涼麺メニューです。

◆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 : 0570-06-1235 (ナビダイヤル)

〈なにない食彩「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】

◇ 季節の前菜盛り合わせ

【猪口三種】 菠薐草浸し・桜海老艶煮・もずく酢

【向付け】 木肌鮪山掛け

【八寸】 厚焼き玉子・鮭山椒焼き・はじかみ・芥子蓮根・季節麩

◇ 煮飽と夏野菜の贅沢酢橘素麺

【デザートスムージー】 プラス 500 円

◇ 抹茶とバナナのスムージー

小豆 白玉団子 ミント



◆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)

【メニュー内容】 ○ : フランス料理 ● : 中国料理

○ じゃがいものブランマンジェ 雲丹とコンソメジュレ添え

● 点心 3 種

● 黒毛和牛の温しゃぶ仕立て 魚 醬と椒 麻の 2 種のソース

○ エビスク Noodle

◇ コーヒー、紅茶 または 中国茶

【デザートスムージー】 プラス 500 円

● 桃&トマトのスムージー

茉莉花ジュレと杏仁豆腐のマリアージュ



◆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】

- ◇ 前菜盛り合わせ5種
- ◇ パスタ
桃と生ハムのカッペリーニ
- ◇ グリル料理
スピエディーニ※
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 紅茶
※肉や魚、野菜などを串に刺して焼いた料理

【デザートスムージー】プラス500円

- ◇ パイナップルとマンゴーのティラミス風スムージー



◆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）

【メニュー内容】

- ◇ 【和の一品】
黒毛和牛の冷しゃぶ 添え野菜 ～山葵^{わさび}ジュレ～
- ◇ 烏賊^{イカ}と白身魚の蒸し物 ～シークワサーの香り～
- ◇ 冷麺 醤油風味のエスプーマ仕立て
～冷製盛り合わせと黒胡麻坦々ベース添え～
- ◇ コーヒー

【デザートスムージー】プラス500円

- ◇ マンゴースムージー ～ココナツ香る杏仁豆腐とともに～



◆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 11:30~15:30 (L.O.14:30)
土日祝 11:30~15:30 (L.O.)

【メニュー内容】

- ◇ 野菜の揚げ物 香港スパイス
- ◇ 豚肩ロースの豆鼓蒸し
- ◇ 点心3種
- ◇ 冷麺 ~胡麻ダレ、醤油ダレとご一緒に~
- ◇ ジャスミンティー

【デザートスムージー】 プラス 500円

- ◇ ミックスフルーツのココナツスムージー



◆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】 11:00~15:00 (L.O.14:30)
※除外日 8月11日(金・祝)~15日(火)

【メニュー内容】

- ◇ オードブルバリエとサラダ
- ◇ 本日のスープ
- ◇ 海の幸の茶そばサラダ
または
冷製ウニのカッペリーニ
- ◇ 牛フィンガーリブと野菜のクリーミーソース
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 紅茶

【デザートスムージー】 プラス 500円

- ◇ ココ夏マンゴースムージー



※画像には、チョイス品目全てを含みます。

