

5つのホテルを巡ると、6ホテル目のコースがワンコイン(500円)で楽しめる！

大阪キタエリア 6ホテル共同ランチ企画

ひと足お先に春気分
『春の味めぐり』お肉を味わう春彩^{はるいろ}グルメ
～苺デザートも一緒に～

【開催期間】2024年1月9日(火)～3月31日(日)

【参画ホテル】ホテルグランヴィア大阪、大阪新阪急ホテル、ホテル阪急レスパピア大阪、
 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3,800円/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、ホテル阪急レスパピア大阪、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、2024年1月9日(火)から3月31日(日)まで、共同ランチ企画「ひと足お先に春気分♪『春の味めぐり』お肉を味わう春彩^{はるいろ}グルメ～苺デザートも一緒に～」を開催します。

本企画は、6ホテルを巡ってこだわりのランチコースを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。今回は、お肉料理をメインにしたランチコースを3,800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5つ集めると6ホテル目の「春の味めぐりコース」をワンコイン(500円)でお召しあがりいただけます。

さらに、アンケートの回答で、オプションの苺デザートが割引になるキャンペーンも実施します。ひと足お先に春気分を味わえる、目にも華やかなランチコースとデザートをお楽しみください。

【各ホテルお肉料理 イメージ】

◆ホテルグランヴィア大阪



◆大阪新阪急ホテル



◆ホテル阪急レスパピア大阪



◆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、^{みやざき}宮崎 ^{なつみ}夏実、^{つじい}辻井 ^{ちはる}ちはる
 〒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
「ひと足お先に春気分♪ 春の味めぐり お肉を味わう^{はるいろ}春彩グルメ ～苺デザートも一緒に～」
- 【開催期間】 2024年1月9日（火）～3月31日（日）
- 【価格】 3,800円（6ホテル共通）※オプション苺デザートは、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。

【開催ホテル・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「 ^{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	中国料理「春蘭門」〔ホテル2階〕
リーガロイヤルホテル	「鉄板焼・焼肉 なにわ <焼肉コーナー>」〔ホテル地下1階〕

【キャンペーン詳細】

①スタンプラリー特典

各ホテルで本企画のランチコースをお召しあがりいただくと、スタンプを押印。
スタンプを5つ集めると、6ホテル目の「春の味めぐりコース」をワンコイン（500円）でお楽しみいただけます。
※スタンプカードは上記レストランでお渡しします。

②アンケート回答特典

各ホテルで本企画のランチコースをお召しあがりのうえ、WEBアンケートに回答いただくと、
500円のオプション苺デザートを300円でお楽しみいただけます。

【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・下線箇所は、本企画おすすめのお肉料理です。

◆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] **牛肉春野菜鍋**

[椀] 合わせ味噌仕立て

[食事] ちりめん山椒ご飯 香の物

【苺デザート】 プラス 500 円

◇ バニラアイスにごろっと苺のピューレと

「能勢おうはんのたまご」のアングリーズソース掛け



◆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)

※2024 年 1 月 10 日 (水) より提供いたします。

【メニュー内容】 ○ : フランス料理 ● : 中国料理

○● フレンチ&チャイニーズ オードブルヴァリエ 4's

○ キャベツとベーコンのポターージュ

○ 生ハムを纏った真鯛のヴァプール 白葡萄酒のソースと桜海老のエッセンス

● **国産牛の醤油煮込み 花椒香る葱ソースとともに**

● 又 **焼葱汁そば**

◇ コーヒー または 中国茶

【苺デザート】 プラス 500 円

○ 苺とピスタチオのミルフィーユ



◆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
- ◇ タリアテッレ アスパラガスのカルボナーラ
- ◇ 石窯グリルのハンバーグ 薪窯仕上げ ケッカとオニオンソース
ローストビーフの温製サラダ添え
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 紅茶

【莓デザート】プラス500円

- ◇ 苺とピスタチオのカッサータ



◆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）

※2024年1月11日（木）より提供いたします。

【メニュー内容】

- ◇ 前菜3種盛り合わせ
- ◇ 菜の花入りふかひれスープ ～蟹肉をのせて～
- ◇ 海老と春野菜の塩味炒め ～桜海老の香り～
- ◇ 豚の角煮 豚しゃぶと温野菜とともに
- ◇ 麻婆豆腐
- ◇ 炒飯
- ◇ コーヒー

【莓デザート】プラス500円

- ◇ 苺とアイスのクレープ仕立て ～苺風味のエスプーマを添えて～



◆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】

- ◇ 前菜3種盛り合わせ
- ◇ 桜海老入りふかひれスープ
- ◇ 海老と白身魚のX.O醬炒め
- ◇ 牛肉と野菜の湯引き フィッシュソース
- ◇ 小籠包と焼売
- ◇ 牛肉入り焼きそば

【苺デザート】プラス500円

- ◇ 苺スイーツ盛り合わせ
（苺ムース杏仁、ストロベリーマーラーカオ、苺乗せココナツ団子）



◆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）

<鉄板焼・焼肉 なにわ（焼肉コーナー）>（ホテル地下1階）

TEL：06-6448-0302（直通）

【提供時間】月～木 12：00～14：30（L.O.）
金土日祝 11：30～14：30（L.O.）

【メニュー内容】

- ◇ 選べるお肉の前菜
- ◇ キムチ、ナムル盛り合わせ
- ◇ 黒豚バラ
- ◇ なにわサラダ 特製白味噌ドレッシング
- ◇ 本日の焼肉盛り合わせ
- ◇ 焼野菜
- ◇ 冷麺

【苺デザート】プラス500円

- ◇ 苺のムース スミレジュレを添えて

