

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

「夏の味めぐり」お肉×夏野菜でパワーチャージ！

～夏色デザートも一緒に～

【開催期間】2024年6月1日(土)～8月31日(土)

【参画ホテル】ホテルグランヴィア大阪、ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪急レスパイア大阪、

ホテル阪神大阪、大阪新阪急ホテル、リーガロイヤルホテル(順不同)

<6ホテル共通価格 3,800円/アンケート回答でオプション夏色デザートがお得に>

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、ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪急レスパイア大阪、大阪新阪急ホテル、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6月1日(土)から8月31日(土)まで、共同ランチ企画「夏の味めぐり お肉×夏野菜でパワーチャージ！ ～夏色デザートも一緒に～」を開催します。

今夏も、大阪市内キタエリアの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ける人気企画を開催。お肉料理と色鮮やかな夏野菜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、オプションで季節のフルーツを使用した夏色デザート(プラス700円)もご用意しました。また、今回も各ホテルを巡ってお楽しみいただける「スタンプラリー」を実施します。スタンプを5つ集めると6ホテル目の「夏の味めぐりコース」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、オプションの夏色デザートが割引になるキャンペーンも実施します。

パワーがみなぎるお肉や夏野菜のランチコースと、夏らしい爽やかなデザートで、暑い夏を美味しく乗り切る「夏の味めぐり」をお楽しみください。

【各ホテルお肉×夏野菜料理 イメージ】

◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテル阪急レスパイア大阪



◆ホテル阪神大阪



◆大阪新阪急ホテル



◆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 PR&デザイン室 広報担当 なかしま じゅんこ みやぎき なつみ はぎの 中島 順子、宮崎 夏実、萩野 まりえ
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6448-3921

【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 お肉×夏野菜でパワーチャージ！ ～夏色デザートも一緒に～」

【開催期間】2024年6月1日(土)～8月31日(土)

【価格】3,800円(6ホテル共通) ※オプションの夏色デザートは、プラス700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(オプションデザートを含む)。

※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。

【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「夏の味めぐりコース」をワンコイン(500円)でお楽しみいただけます。

※スタンプカードは下記レストランでお渡します。

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

700円のオプション夏色デザートを500円でお楽しみいただけます。

【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] |
| 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] |
| 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「 ^{シエンフウ} 香虎」[ホテル3階] |
| 大阪新阪急ホテル | フレンチ&チャイニーズレストラン「モンズレー」[ホテル地下1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] |

◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテル阪急レスパイア大阪



◆ホテル阪神大阪



◆大阪新阪急ホテル



◆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、お肉と夏野菜が味わえるおすすめの料理です。

◆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)

<くなにわ食彩「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

[八寸] 厚焼き玉子 鮭山椒焼き はじかみ 枝豆塩蒸し 他

[猪口三種] 波稜草^{キウリンソウ}浸し 桜海老艶煮 もずく酢

◇ 向 附 木肌鮭山掛け

◇ 鍋 牛肩ロース出汁しゃぶ 夏野菜いろいろ

◇ 食 事 ちりめん山椒ご飯 香の物

【夏色デザート】プラス 700 円

◇ 白桃とアールグレイのブランマンジェ

バニラアイスに桃の果肉シロップ



◆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

◇ おくら・とうもろこしのスープ

◇ 鱧と帆立貝柱の香草炒め

◇ 牛ホホ肉と夏野菜の黒酢ソース 蒸しパン添え

◇ 小籠包と海老蒸しギョーザ

◇ 鶏肉と搾菜の汁そば

【夏色デザート】プラス 700 円

◇ デザート 3 種盛り合わせ

(マンゴータピオカ、桃の白ワインゼリー、蒸しカステラのパイナップル仕立て)



◆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
- ◇ 小柱とアスパラガスの冷製カッペリーニ 柑橘風味
- ◇ デュカスパイス香る牛肉と夏野菜の石窯グリル サルサ・ヴェルデ
十五穀米の焼きリゾット添え
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 紅茶
※デュカスパイス…ローストナッツ、スパイス、塩をバランス良くブレンドした調味料

【夏色デザート】プラス700円

- ◇ ココナツのパンナコッタ メロンジュレとマンゴーソース



◆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)

【メニュー内容】

- ◇ 前菜3種盛り合わせ
- ◇ ふかひれと鶏団子入り枝豆スープ
- ◇ 海老と白身魚の香港風スパイスシーパウダー
- ◇ 牛バラ肉と夏野菜の香料炒め ヨーグルトソース
- ◇ トマト風味の冷やし坦々麺
- ◇ コーヒー

【夏色デザート】プラス700円

- ◇ マンゴープリン フルーツ添え
桃のアイス 求肥クレープ包み



◆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

- とうもろこしのブランマンジェ バジルのクリーム
- パプリカの中華風スープ 花山椒の香り
- 真鯛と海老入り蒸し春巻き 空心菜の炒め添え
- 国産牛のロースト レフォールのソース 夏野菜とともに
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 中国茶

【夏色デザート】プラス 700円

- アップルマンゴーのチーズタルト 杏仁アイス添え



◆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】

- ◇ トマト香る牛肉炙り寿司 バジルとともに
- ◇ キムチ2種
- ◇ なにわサラダ 特製白味噌ドレッシング
- ◇ 黒豚バラ
- ◇ 本日の牛肉盛り合わせ
- ◇ 夏の焼野菜
- ◇ ピリ辛冷麺 または ご飯

【夏色デザート】プラス 700円

- ◇ マンゴープリン
- ◇ パンナコッタとエルダーフラワーのジュレ

