

2024年10月11日

各位

株式会社春帆楼

下関春帆楼あべのハルカス店
期間限定「黒毛和牛と松茸の季節会席」販売
～厳選黒毛和牛と香り豊かな松茸のすき焼き～

下関春帆楼阿倍野店（所在地：大阪市阿倍野区店長：島津研二）は、旬の「黒毛和牛と松茸の季節会席」を販売しています。



黒毛和牛と松茸の季節会席イメージ（1人前の盛り付け例）

春帆楼阿倍野店では、厳選した黒毛和牛と香り高い松茸を使用した、秋を感じていただける会席料理をご用意しています。

肉色は艶やかで、豊かな風味ときめ細かな脂が特徴の黒毛和牛と、芳ばしい香り豊かな松茸を使用したすき焼きはこの時期だけの格別な味わいです。

1. イベント概要

開催期間	2024年10月31日（木）迄
開催店舗	下関春帆楼阿倍野店 〒545-8545 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館 14階 https://www.shunpanro.com/location/abeno/ 定休日：あべのハルカス近鉄本店に準ずる 営業時間：11:00～23:00（ラストオーダー21:00）
ご予約方法	お電話：06-6625-2378 WEB 予約： https://res-reserve.com/ja/restaurants/shunpanroabenoten

■黒毛和牛と松茸の季節会席

12,100円（おひとりさま）※ご予約制

【食前酒】梅酒

【先付】春帆楼鯛わた

【前菜】季節の前菜七種盛り

【椀物】松茸の土瓶蒸し

【造り】とらふく孔雀見立とお造り三種盛り

【焚合】鱧 飛龍頭 生姜餡掛け

【揚物】ふく唐揚げ

【台物】黒毛和牛と松茸のすき焼き

【食事】松茸入り木の子ご飯 香の物

【水菓子】季節物

※献立は季節や仕入の都合により、変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

※画像は1人前の盛り付け例です。

※全て税込み価格です。



黒毛和牛と松茸の季節会席イメージ（1人前の盛り付け例）

2. 「下関春帆楼」概要

初代内閣総理大臣伊藤博文公の命名により創業の老舗旅館。1888年に伊藤博文公により、ふぐ料理公許第一号に認定され、1895年、日清戦争の終盤、日清講和条約(下関条約)の締結会場となったことは広く知られるところです。

1958年、1963年には二度の昭和天皇皇后両陛下のご宿泊の栄を賜り、現在も下関の迎賓館として、多くのお客さまに愛される施設です。

源平合戦や明治維新の舞台となった関門海峡を見下ろす高台に位置する春帆楼本店。関門名物のふぐ料理を、歴史を見つめてきた関門海峡の絶景と共にご堪能いただけます。

現在は東京、大阪に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。

<https://www.shunpanro.com/>



下関春帆楼 本店

3. 「春帆楼阿倍野店」概要

あべのハルカス近鉄本館に出店している春帆楼阿倍野店では、お食事ももちろんのこと、百貨店でのお買い物、美術館や展望台も楽しみ、レジャー感覚で一日を満喫できる立地にあります。

また、交通アクセスもJR各路線の中心となる天王寺、地下鉄、近鉄阿部野橋、路面電車から徒歩1分圏内であり、利便性に優れております。

店内は、ご利用人数に合わせて、春帆楼の歴史を感じていただける2つの個室をご用意しております。6名様までご利用いただける、山口県萩市出身の日本画家「松林桂月」の書が飾られた掘りごたつの和室と、12名様までご利用いただける、明治28年日清講和条約締結会場を模した洋個室がございます。それぞれのお部屋から下関の風情を感じていただける上に、ハルカス14階から望める景観も抜群です。ご接待やお祝いのお席など、お客さまの大切なひとときを過ごす場所としてぜひご利用ください。



下関春帆楼 阿倍野店

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社春帆楼 企画営業課 白川

[TEL:03-5776-3430](tel:03-5776-3430)

MAIL: ayako_shirakawa@shunpanro.jp