

【下関春帆楼阿倍野店】 春爛漫 - 黒毛和牛×ふぐ 魅惑のコラボレーション - あべのハルカス内店舗限定 4月30日（水）迄

下関春帆楼阿倍野店（所在地：大阪府阿倍野区 店長：島津 研二）は、黒毛和牛とふぐの魅惑のコラボレーション会席を販売いたしました。



黒毛和牛と春野菜の季節会席

春帆楼阿倍野店では、春帆楼の自慢のとらふぐと、厳選した黒毛和牛、春野菜を使用した春を感じていただける会席料理をご用意いたしました。

淡白で繊細な味わいのふぐと、豊かな風味ときめ細かな脂が特徴の黒毛和牛を一度にお愉しみいただけます。あべのハルカス内の店舗のみの期間限定メニューを是非ご堪能ください。

以 上

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >

株式会社春帆楼 企画営業課 白川

TEL: 080-9511-1711 Email: ayako.shirakawa.rd@orix.jp

春帆楼

1. 黒毛和牛と春野菜の季節会席概要

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/ 販売期間：2025年4月30日（水）迄 提供期間中の定休日：なし
ご予約方法	お電話：06-6625-2378 WEB予約： https://res-reserve.com/ja/restaurants/shunpanroabenoten

■ 黒毛和牛と春野菜の季節会席 お一人様 12,100円（税込）

食前酒	梅酒
先付	小鉢
前菜	季節の前菜七種盛り
椀物	若竹真丈 海老葛打ち 木の芽
造り	とらふぐ薄造り あしらひ一式
焚合	ふぐ荒焚き 小芋 菜種 木の芽
蒸物	馬鈴薯の変わり蒸し バター餡かけ
台物	黒毛和牛と春野菜の味噌しゃぶ 巻白菜 春菊 うるい 蕨 筍 白葱 椎茸 占地
食事	鯛茶漬 香の物
水菓子	季節物



黒毛和牛と春野菜の季節会席

※ 掲載写真はイメージです。

※ 時季により若干内容が異なります。

春帆楼

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陛下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。

現在は大阪、東京に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。



下関春帆楼本店 外観

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、お食事はもちろんのこと、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。

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名さま迄ご利用いただける、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名さま迄ご利用いただける、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 外観