

【下関春帆楼阿倍野店】

『旬味 鱧料理フェア』開催 程よく脂ののった季節の旬を愉しむ 鱧料理をご堪能 あべのハルカス内店舗限定 8月31日（日）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、『旬味 鱧料理フェア』を開催いたしました。



鱧コース 鱧照焼

鱧は、初夏から秋にかけて最も美味しい時期で、美しく涼し気な盛り付けが魅力です。

職人の熟練した技と選び抜いた素材でご用意する、春帆楼阿倍野店の「旬味 鱧料理フェア」は、口に入れた瞬間に広がる豊かな風味と絶妙な食感が特徴です。

丹念に骨切りをした鱧ちり、鱧のすり身を使用した天婦羅や、鱧すき鍋は毎年ご好評をいただいています。

是非この機会に春帆楼の鱧料理をお試しく下さい。

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. 旬味 鱧料理フェア概要

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8月31日（日）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

■ 鱧コース お一人様 12,100円（税込）

食前酒 梅酒
先付 小鉢
前菜 季節の五種盛り
椀物 鱧くず打ち 青はす 順才 梅
造り 鱧焼霜造り あしらい一式
焚合 鱧柳川豆腐 野菜餡かけ
焼物 鱧照焼
酢物 鱧ちり 梅肉 あしらい一式
台物 鱧すき鍋
食事 稲庭うどん 香の物
水菓子 季節物

※ 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。



鱧コース

喜帆楼

■ 鱧会席 お一人様 7,150 円 (税込)

食前酒 梅酒
先付 小鉢
前菜 季節の三種盛り
椀物 鱧素麺 三つ葉 木の芽
造り 鱧ちり 梅肉 あしらい一式
焚合 鱧黄金 翡翠茄子 法蓮草
揚物 鱧天婦羅 茄子 蓮根 しし唐
台物 鱧すき小鍋
食事 鱧茶漬け 香の物
水菓子 季節物

※ 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。



鱧会席

■ 鱧弁当 (ふく薄造り付き) お一人様 4,730 円 (税込)

先付 ふく薄造り小皿
箱物
造り 鱧ちり あしらい一式
炊合 海老甘煮 蓬麩道明寺 小芋 南瓜 オクラ
口取り 和へ物 出汁巻 焼魚 茗荷
煮凍り 鶏松風 蓮根煎餅
揚物 鱧二色揚げ (青海苔 黄身) 茄子 しし唐
台物 鱧柳川風
食事 鱧山椒御飯 吸物 香の物
蒸物 茶碗蒸し
水菓子 季節物

※ 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。



鱧弁当

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