

2026年7月14日
株式会社春帆楼

大阪の夏を彩る「鰯（はも）」の新メニューが登場！
ハルカス 14 階「春帆楼阿倍野店」が『夏の献立』を販売
～熟練の技が息づく「鰯ちり」や「すき鍋」など、旬の味覚を味わう～

株式会社春帆楼が運営する、ふぐ・季節料理「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、本格的な夏を迎える 7 月より、旬の「鰻(はも)」を贅沢に使用した最新の『夏の献立』を 8 月 31 日(月)までの期間限定で販売開始いたします。



鰐会席 (はもかいせき) イメージ

■大阪の夏に欠かせない伝統の味覚「鰯」に込められた職人の技

古くから大阪の夏の食文化を支えてきた「鰯」は、7月に入り本格的な暑さを迎えることで、さらに豊かな旨味と上品な甘みを蓄えます。

鰻には非常に細かく硬い小骨が無数にあるため、美味しく安全に食すには料理人の高度な技術が不可欠です。当店の料理人が丹念に施す「骨切り」は、身の皮一枚を残して1寸（約3cm）の間に24回以上包丁を入れる精微な伝統技です。

熱湯に潜らせることでふっくらと芸術的な美しさに仕上げた「鱧ちり」や、黄金色の特製出汁でお召し上がりいただく「すき鍋」など、老舗・春帆楼が受け継いできた洗練された技術とともに、五感で楽しむ贅沢な夏の味覚をご提案いたします。

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

開催期間	2026 年 8 月 31 日（月）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/
ご予約方法	お電話：06-6625-2378

■「夏の献立・鰐メニュー」の3つの特徴

繊細な包丁捌きにより、ふっくらととろけるような柔らかさを実現。涼やかな梅肉ソースで引き立てる、瑞々しい夏の贅沢です。

定番の鰻ちりだけでなく、特製出汁と合わさることで濃厚なコクが広がる「すき鍋」や、お昼のひとときにも気軽に楽しめる「鰻弁当」など、シーンに合わせた全3品を展開します。

「鰐弁当」では、春帆楼自慢の「とらふく薄造り」も同時に味わせる、歴史ある名店ならではの構成に仕上げました。

「ちり」から「茶漬け」まで、熟練の技で綴る清涼なる鱧づくしの会席です。

A variety of Japanese dishes including a hot pot (nabe) with meat and vegetables, a teapot, a bowl of soup, a bowl of rice, and various small side dishes.

鰐会席（はもかいせき） イメージ

【鰻（はも）コース】 12,100 円（お一人さま・税込）

贅沢に鰻を味わい尽くすフルコースです。

食前酒：梅酒

先付：小鉢

前菜：もずく酢 ミニトマト蜜煮 万願寺
唐辛子寿司 煮凍り ふぐ袱紗焼き
鴨コース 茶豆

椀物：牡丹鰻 冬瓜 蓴菜 梅肉

造り：鰻焼霜造り あしらい一式

焼物：鰻照り焼き

炊合：鰻ひろうす

酢物：鰻ちり 梅肉

台物：鰻すき鍋

食事：稲庭うどん

水菓子：季節物



鰻コース（はもコース） イメージ

【鰻弁当】 4,730 円（お一人さま・税込）

お昼のひとときやご会食にも最適な華やかなお弁当です。

先付：とらふぐ薄造り（小皿）

箱物：

〈口取り〉もずく酢 出汁巻き玉子 鱈柚
庵焼き 酢取り茗荷 袱紗焼き
煮凝り 茶豆

〈造り〉鮪 鰻ちり あしらい一式

〈炊合〉鰻飛竜頭 絹さや 生姜

〈揚げ物〉鰻天麩羅 茄子 青唐

台物：鰻柳川鍋

椀物替わり：ふぐ土瓶蒸し

食事：稚魚御飯 香の物

水菓子：季節物



鰻弁当（はもべんとう） イメージ

※ 時季により若干内容が異なる場合がございます。

3. 下関春帆楼阿倍野店 概要

「あべのハルカス」の近鉄本店タワー館 14 階に位置する阿倍野店は、下関春帆楼本店の伝統の味と技を大阪でお楽しみいただけるふぐ・季節料理の専門店です。

地上に広がる大阪の眺望を見下ろす開放的な空間には、ご接待や記念日に最適な個室をはじめ、グループでの日常や贅沢なひとときに寄り添うボックス席などを完備。洗練されたおもてなしとともに、四季折々の豊かな滋味を提供いたします。



下関春帆楼阿倍野店 店内

4. 下関春帆楼本店 概要

春帆楼は 1888 年に初代内閣総理大臣である伊藤博文より命名され、日本で初めてふぐの公許第一号に認定されました。

その後、1958 年と 1963 年には昭和天皇皇后両陛下にご宿泊いただく栄誉を賜り、今日まで下関の迎賓館として多くのお客さまに愛され続けています。

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佇む春帆楼本店では、その歴史を見守ってきた関門海峡の絶景とともに、名物のふぐ料理をご堪能いただけます。



下関春帆楼本店 外観