

報道機関各位
プレスリリース

2019年2月18日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-18-15

フランス、日本の“春の食材”をフレンチや鉄板焼、日本料理で
スプリング スペシャルティ
レストランフェア「Spring Spécialité -春のおすすめ料理-」
 2019年3月1日(金)より レストラン3店舗にて

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町1番46号 総支配人：八尾 篤）では、2019年3月1日（金）よりレストラン3店舗にて、期間限定フェア「**Spring Spécialité-春のおすすめ料理-**」を開催いたします。

フランスの春を代表する食材「仔羊」を3つの調理法で奥深い味わいに仕上げたひと品や、日本の春の食材「桜鯛」や「春菜」、「筍」を取り入れた繊細な味わいの会席料理、貝類の風味が生きるスープで味わうれんごだい連子鯛とステーキを愉しむ鉄板焼。この時期ならではの美味が集結した多彩なお料理をご堪能いただけます。



仏蘭西料理「ブルミエ」



日本料理「曙」



鉄板焼「梅野」

<概要>

- 期 間 2019年3月1日（金）～31日（日）
- 名 称 **「Spring Spécialité -春のおすすめ料理-」**
- 店舗・内容
 - ・仏蘭西料理「ブルミエ」（本館L階）
 ランチ・ディナーコース「Saisonnier セゾニエ」1名様 10,000円
 - ・日本料理「曙」（東館L階）
 旬の味覚会席「春爛漫」 1名様 8,500円
 - ・鉄板焼「梅野」（東館1階）
 ランチコース「桃花-とうか-」 1名様 7,500円
 ディナーコース「桜花-おうか-」 1名様 19,000円
- お問い合わせ TEL：0797-87-1151（代表）

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当：向 真有香・神崎 良之

〒665-0004 兵庫県宝塚市梅野町1番46号 TEL：0797-85-2606 FAX：0797-87-9834
 e-mail：m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の画像データをご用意しております

*各商品の詳細は、次頁にございます。

<商品詳細>

■仏蘭西料理「プルミエ」(本館L階)

<お問い合わせ> TEL: 0797-85-2612 (直通)

<提供時間> ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)
ディナー 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

<料金> 1名様 10,000円

<メニュー> 仔羊は3つの味わい、ホワイトアスパラガスは色彩鮮やかに。春の訪れを感じさせるひと皿ひと皿を。

「Saisonnier セゾニエ」

- ・アミューズ
- ・ハーブの香り 仔ウサギ背肉のファルシ
白葡萄酒とハマグリのエミュルション
- ・アスペルジュ・ブランシュと蜚鳥^{いか}賊
レンズ豆のジェルミニー ジャンボン・クリュを添えて
- ・シャルトルーズ香る 長崎県産 天然真鯛フィレの
ヴァプール 貝の旨み ヴルーテ・ソース
- ・《フランス産 仔羊の三重奏》
ナヴァラン・プランタニエ/骨付き背肉のグリエ
リ・ダニョーのムニエール
- ・アシェット・フロマージュ または デセール など



プルミエ店内



「Saisonnier セゾニエ」

■日本料理「曙」(東館L階)

<お問い合わせ> TEL: 0797-85-2616 (直通)

<提供時間> ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)
ディナー 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

<料金> 1名様 8,500円

<メニュー> 桜鯛や春菜、筍など春素材を取り入れた香り豊かな会席。

旬の味覚会席「春爛漫」

- ・先付 若草豆腐
伊勢海老(外国産)酒蒸し 白魚酒蒸し
春菜 うぐいす餡
- ・お椀 鯛潮仕立て
鯛 葱 豆腐
- ・お造り 桜鯛薄造り あしらい一式
- ・温物 春山蒸し
玉菜 花卉百合根 銀鮓
- ・焼物 筍 神戸牛 木の芽焼き 生麩たれ焼き
蝶々丸十 花蓮根甘酢漬け
- ・小鍋 貝合わせ 雲丹しゃぶ
貝三種 彩野菜 春菜 桜花 ポン酢 など



曙店内



旬の味覚会席「春爛漫」

■鉄板焼「梅野」(東館1階)

<お問い合わせ> TEL: 0797-85-2630 (直通)

<提供時間> ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)

ディナー 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

<料金> 1名様 ランチ 7,500円/ディナー 19,000円

<メニュー> 香ばしく焼いた連子鯛と野菜の蒸し焼きはサフランスープで。旨み溢れるステーキとご一緒にどうぞ。

ランチコース「桃花-とうか-」

- ・前菜
- ・連子鯛と野菜の蒸し焼き
貝の旨みのサフランスープとともに
- ・国産牛(交雑種)
フィレ(60g)または ロース(90g)のステーキ
- ・焼き野菜
- ・サラダ お好みのドレッシングで
- ・ご飯・香の物・赤出汁
- ・フルーツを添えたシャーベット など

近江牛ステーキをご用意。車海老や白身魚は魚介の旨みが詰まった濃厚ソースを絡めてお愉しみください。

ディナーコース「桜花-おうか-」

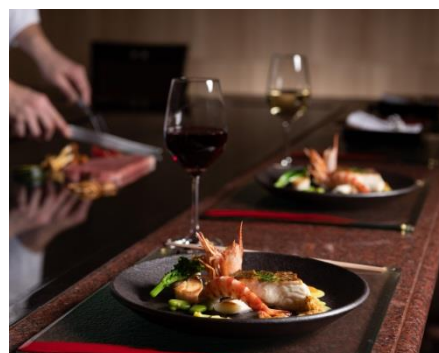
- ・前菜
- ・活車海老と白身魚・帆立貝柱の鉄板焼
雲丹とツブ貝のサフランソース 木の芽の香り
- ・極上近江牛ロースステーキ(120g)
- ・焼き野菜
- ・サラダ お好みのドレッシングで
- ・ご飯・香の物・赤出汁
- ・フルーツを添えたシャーベット など



梅野店内



ランチコース「桃花-とうか-」



ディナーコース「桜花-おうか-」

※画像は全てイメージです。

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。

以上