

報道機関各位
プレスリリース

2019年5月20日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-19-4

毎月替わるメイン料理に、出来たてお肉料理が食べ放題

夏の美味しさ勢揃い「Summer Viking(サマーバイキング)」

2019年6月1日(土)より バイキングレストラン「ザ・ガーデン」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^{やお あつし}）では、2019年6月1日（土）より、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて夏に食べたくなるお料理がそろった「サマーバイキング」を開催いたします。

昼と夜でラインアップが変わるライブキッチン^{ライブキッチン}のメイン料理。ランチではローストビーフと出来たてパスタ、ディナーではジューシーなステーキとフォアグラ井をご用意。また、今夏からディナーでは“毎月替わる出来たてのひと皿”も新登場。胡麻の香り漂う鯛の中華風サラダやトリュフ香るハンバーグなどを提供いたします。



今夏のこだわりポイント

【Point 1】 昼と夜で変わるライブキッチンメニュー

ランチタイムは人気のローストビーフや3種のパスタをご用意。夏に美味しい鰻を添えたペペロンチーノと、たっぷりの具材と濃厚なクリームを絡めて味わう「ツナとほうれん草のクリームパスタ」を出来たてで。

【Point 2】 <ディナー限定>毎月替わる、出来たてのひと皿

6月はオレンジの香りに包まれたマリネサーモン、7月は胡麻油で風味付けした鯛の中華風サラダ、8月は贅沢にトリュフを織り混ぜたポテトとクリームで楽しむ煮込みハンバーグを提供いたします。

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^{むかい まゆか}・川端 菜摘^{かわばた なつみ}・片岡 正充^{かたおか まさみつ}

〒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 掲載の画像データをご用意しております

詳細は次頁にございます。

今夏のおすすめメニュー

■昼と夜で変わる、ライブキッチンからお届けするメインメニュー



ローストビーフ
(ランチ限定)



鰻の和風ペペロンチーノ
(ランチ限定)



フォアグラ丼 和風ソース
(ディナー限定)



ビーフステーキ
(ディナー限定)

■<ディナー限定>毎月替わる、出来たてのひと皿



オレンジの香りの
マリネサーモン (6月)



胡麻香る
鯛の中華風サラダ (7月)



トリュフの芳香
煮込みハンバーグ (8月)

■夏を彩る、多彩な味わいのバイキングメニュー



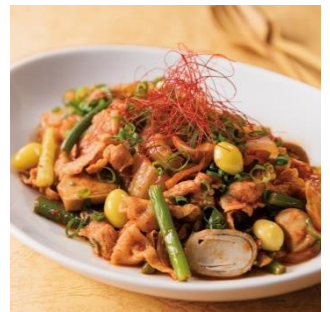
ジンギスカン
(土日祝ディナー限定)



太刀魚と白身魚のフリット
夏野菜とトマトソースで



カレー風味の鶏と
ソーセージのクリーム煮



辛さひかえめ豚キムチ

概要

- 開催期間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
- 名称 「Summer Viking (サマーバイキング)」
- 営業時間
ランチ 平日 11:00～15:00 (90分)・土日祝 11:00～16:00 (90分入替制)
ディナー 平日 17:00～21:00 (105分)・土日祝 17:00～21:00 (105分入替制)
- 料金
ランチ 大人 2,600円～3,300円 お子様(小学生) 1,500円～1,800円
ディナー 大人 3,100円～3,900円 お子様(小学生) 1,900円～2,100円
※シニア(65歳以上)、幼児(3歳以上)の料金もございます。
※8月13日(火)～16日(金)は土日祝の営業時間・料金になります。
- 店舗 東館1階 バイキングレストラン「ザ・ガーデン」
- ご予約・お問い合わせ TEL: 0797-85-2614 (直通)

※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が含まれます。

以上