

報道機関各位
プレスリリース

2019年8月8日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-19-9

【移転開業前の特別企画】松茸や蝦夷鹿など秋の味覚を堪能 レストランフェア「Farewell Spécialité (フェアウェル スペシャルite)」 2019年9月1日(日)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^{やお あつし}）では、2019年9月1日（日）より、レストラン3店舗にて、移転開業前の特別企画「Farewell Spécialité (フェアウェル スペシャルite)」を開催いたします。

本企画は2020年5月14日（木）の移転開業を控え、最後の年を彩る「フェアウェル プロモーション」の一環として、各レストランのシェフが積み重ねてきた経験と感性で秋の特別メニューを考案。秋に旬を迎える松茸や蝦夷鹿、秋野菜を取り入れて、フランス料理、日本料理、鉄板焼で多彩なお料理を提供いたします。



仏蘭西料理「プルミエ」



日本料理「曙」



鉄板焼「梅野」

<概要>

- 販売期間 2019年9月1日（日）～11月30日（土）
- 名称 「Farewell Spécialité (フェアウェル スペシャルite)」
- 店舗・内容
 - ・仏蘭西料理「プルミエ」（本館L階）
秋のおすすめ料理「Saisonnier セゾニエ」1名様 10,000円
※10月1日以降、税率改定に伴い消費税を10%に変更し精算いたします。
 - ・日本料理「曙」（東館L階）
「秋の松茸会席」 1名様 11,000円
 - ・鉄板焼「梅野」（東館1階）
ランチコース「海羽～みはね～」 1名様 7,900円
ディナーコース「宝珠～ほうじゅ～」 1名様 14,000円より
- 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^{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。

<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

※10月1日以降、税率改定に伴い消費税を10%に変更し精算いたします。

<メニュー>船に見立てたサーモンのひと品に、軽やかな口当たりの甘鯛。

蝦夷鹿は赤ワインと鹿のフォンを合わせたコク深いソースで。

「Saisonnier セゾニエ」

- ・ 軽く燻したノルウェー産サーモンと海の幸のバター仕立て
- ・ 甘鯛のクルスティアン マスカルポーネのリゾットと
コキヤージュのヴルーテ
- ・ 蝦夷鹿ロースのポアレ グラン・ヴヌール風
マロンガラスセと茸のラゲー 根セロリのピュレを添えて
など全7品



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 11,000 円

<メニュー>秋の味覚・松茸の香りに包まれた特別会席。

丹念に仕込んだ土瓶蒸しや、香り豊かな金目鯛と茸の小鍋を。

焼八寸は、2018年度 阪急阪神第一ホテルグループ料理

コンテストの日本料理部門でグランプリを受賞した作品です。

「秋の松茸会席」

- ・ お椀 松茸土瓶蒸し
- ・ 造り 五種盛り合わせ 土佐醤油 ちり酢
- ★ 焼八寸 2018年度 阪急阪神第一ホテルグループ料理
コンテストの日本料理部門
グランプリ受賞作品「焼八寸〜なごみ〜」
和牛朴葉焼 柿白和え 公孫樹村雨玉子
栗きんとん 雲丹椎茸 蕪明太寿司 など
- ・ 強肴 松茸とカマスの炭火焼
- ・ 煮物 金目鯛と茸の小鍋仕立 松茸 海老芋 柚子胡椒
- ・ 食事 松茸御飯 ほか／ ・ 水物 など全8品



曙店内



「秋の松茸会席」

★ 「焼八寸〜なごみ〜」

日本の美しい秋の里山の風景をひと皿に表現。

味噌と朴葉がほんのり香る和牛の朴葉焼きをはじめ、いが栗やいちょうに見立てたひと品など、様々な食材をお楽しみいただけます。



■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7,900円/ディナー14,000円より

<メニュー>ランチコース「海羽~みはね~」

せみ海老の甘味と食感を堪能するひと品を

お好みのステーキと一緒に。

- ・せみ海老のポアレと焼き茄子 フレッシュトマトのソース
- ・国産牛ステーキ フィレ(60g)または ロース(90g)
- ・ガーリックライス または ちりめん山椒ご飯

など全7品

ディナーコース「宝珠~ほうじゅ~」

目の前で燻製した帆立貝柱とカマンベールチーズは
香りも愉しめるひと皿。口に広がるせみ海老の風味を
ステーキとともに堪能。

- ・帆立貝柱とカマンベールチーズのスマーク
プチサラダ添え
- ・せみ海老のポアレと焼き茄子 フレッシュトマトのソース
- ・極上黒毛和牛ロースステーキ(100g)

など全8品



梅野店内



「海羽~みはね~」



「宝珠~ほうじゅ~」

※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10%が含まれます。

※「プルミエ」のみ10月1日以降、税率改定に伴い消費税を10%に変更し精算いたします。

■宝塚ホテル「フェアウェル プロモーション」について

1926年(大正15年)5月14日に当時としては先進的な洋館ホテルとして
開業し今年で93年を迎えました。2020年春の宝塚大劇場隣接地への移転を控えた
最後の年にこれまで永きにわたりご愛顧いただいたお客様へ感謝の気持ちを込めて
2019年4月から「フェアウェル プロモーション」を実施中です。

宿泊・レストラン・ディナーショー等、様々なイベントを展開しております。

【特設ホームページ】

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazuka/contents/farewell>



開業当時の外観