

報道機関各位  
ニュースリリース

2020年2月27日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
宝塚ホテル  
No. 19-021

2020年5月14日(木)移転開業の新しい宝塚ホテル  
出来たてビュッフェに、旬の素材を楽しめる日本料理・鉄板焼  
**レストラン3店舗にて「開業記念フェア」開催**  
2020年3月1日(日)10:00よりご予約受付開始

宝塚ホテル(現ホテル/兵庫県宝塚市梅野町1番46号 総支配人:八尾 篤<sup>や お かつし</sup>)では、2020年5月14日(木)に移転開業する新しい宝塚ホテルのレストラン3店舗にて、現ホテルで培ってきた伝統と技が息づく、開業を記念した特別フェア・メニューを展開いたします。また、オープンに先駆けて3月1日(日)10:00より予約受付を開始いたします。



ビュッフェ&カフェレストラン「アンサンブル」



アンサンブル料理イメージ

### ■概要

【提供店舗】ビュッフェ&カフェレストラン「アンサンブル」  
日本料理「彩羽(いろは)」  
鉄板焼「風雅(ふうが)」

【住所】兵庫県宝塚市栄町1丁目1番33号

【予約受付開始】2020年3月1日(日)10:00

【ご予約・お問い合わせ】レストラン予約窓口 TEL: 0797-85-2634 (直通) / 10:00~19:00

### ■宝塚ホテル

2009年に宝塚大劇場のオフィシャルホテルとなった宝塚ホテル。宝塚歌劇を観劇されるお客様に、観劇後も余韻に浸っていただけるよう、華やかさと気品を兼ね備えたホテルとして特別な時間を提供するとともに、地域の方々に愛されるホテルを目指して、2020年5月14日(木)に移転開業いたします。



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<sup>むかい</sup>・川端<sup>かわばた</sup>・片岡<sup>かたおか</sup>

TEL: 0797-85-2606 FAX: 0797-87-9834

e-mail: pr@takarazuka-hotel.com

\*詳細は2頁以降をご覧ください。\*

## <レストラン>

### ■ビュッフェ&カフェレストラン「アンサンブル」

#### 【店舗について】

- ・店名の由来 音楽用語で合奏や合唱、演奏における調和を意味し、彩り豊かで多彩なお料理が奏でる心躍るビュッフェレストランを目指します。
- ・店舗特徴
  - ①ライブキッチンからのフレンチのひと皿やグリル料理などの出来たてメニュー
  - ②和洋中のバリエーション豊かなラインアップ
  - ③最大182席の開放的な空間と、グループでのご利用にも最適な個室を3室ご用意。
- ・営業時間 7:00~22:00 (L.O.21:30)
  - 朝食 7:00~10:00 (L.O.9:30)
  - ランチ 11:00~15:30 (90分制)
  - ディナー 17:00~21:00 (105分制)
  - カフェ 11:00~22:00 (L.O.21:30)
- ・料金
  - 朝食 全日 2,300円
  - ランチ 平日 3,000円・土日祝 3,400円
  - ディナー 平日 3,800円・土日祝 4,200円
  - ※カフェ 1,200円~
- ・席数 182席 (個室3室)

#### 【開業記念フェアメニューについて】

- ・フェア名称 **開業記念フェア**
  - ビーフステーキやフォアグラのひと皿、グリル料理に魚料理など開業にふさわしい華やかなメニューを提供。
- ・開催期間 2020年5月14日(木)~8月31日(月)
- ・メニュー一例 <ライブキッチンメニュー>
  - ・ビーフステーキ (ランチのみ)
  - ・フォアグラとビーフステーキ  
ロッシーニスタイル (ディナーのみ)
  - ・白身魚のトマト蒸し 小海老のカダイフ巻き
  - ・豚背肉と野菜のグリル<その他メニュー・デザート>
  - ・黒酢の酢豚
  - ・穴子と野菜の天ぷら
  - ・パスタと蛸のハーブサラダ
  - ・キハダ鯨のミキュイ バルサミコ風味
  - ・オレンジのシブースト など
- ・備考 朝食、カフェ利用のご予約は承っておりません。

アンサンブル  
*L'ensemble*

Buffet & Café Restaurant

アンサンブルロゴ



朝食イメージ



料理イメージ



フォアグラとビーフステーキ  
ロッシーニスタイル (ディナーのみ)



白身魚のトマト蒸し  
小海老のカダイフ巻き



デザートイメージ

## ■日本料理「彩羽」

### 【店舗について】

- ・店名の由来 物事の基本を意味する「いろは」。「美味しいものを美味しく届ける」という基本を大切にするという想いを込めて。
- ・店舗特徴
  - ①四季折々の食材を取り入れた色彩豊かなお料理。  
その時に美味しいものを一番美味しい状態で提供。
  - ②素材が引き立つように、鰹と昆布でとったこだわりの出汁を活かしたお料理の数々。
  - ③落ち着いた佇まいの個室が3室あり、お祝いや法要など様々な用途でご利用いただけます。
- ・営業時間 ご昼食 11:00～15:30 (L.O.14:30)  
ご夕食 17:00～21:00 (L.O.20:00)
- ・席数 74席 (個室3室)

### 【開業記念フェアメニューについて】

- ・メニュー名称 **開業記念フェア会席「彩花」**  
素材が引き立つ、繊細な味付けのお料理をご用意。  
旬の食材を散りばめて、四季の移ろいを目で舌でお楽しみいただけます。
- ・販売期間 2020年5月14日(木)～6月30日(火)
- ・料金 1名様 11,000円
- ・内容
  - ・先付
  - ・前菜
  - ・お椀 清水仕立 アイナメ葛打
  - ・造り 三種盛り 土佐醤油
  - ・焼物 甘鯛唐墨焼 <sup>きざえ</sup> 栄螺 甘長唐辛子
  - ・温物
  - ・御飯 生姜御飯 赤出汁 香の物
  - ・水菓子

日本料理

# 彩羽

いろは

彩羽ロゴ



彩羽店内



個室イメージ



開業記念フェア会席「彩花」



## ■鉄板焼「風雅」

### 【店舗について】

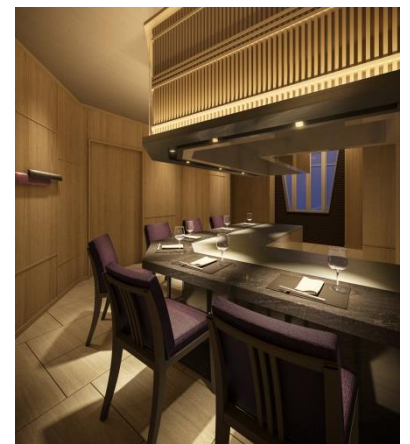
- ・店名の由来 音楽形式のフーガより。複数の旋律を積み重ねた楽曲構成のように「優雅さ」と「ダイナミックさ」の調和をお楽しみいただけます。
- ・店舗特徴
  - ①全席がカウンターで、シェフの華麗な手さばきを目の前でお楽しみいただけます。
  - ②先付、前菜は日本料理からご用意。その時季に美味しい素材を盛り込んだひと品で美食の幕開けを。
  - ③吟味した牛肉や魚介類だけでなく、彩り鮮やかなオードブルなどもご用意いたします。
- ・営業時間  
ランチ 11:00～15:30 (L.O.14:30)  
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)
- ・席数 26席 (個室2室)

### 【開業記念フェアメニューについて】

- ・メニュー名 「開業記念ランチコース」
- ・販売期間 2020年5月14日(木)～8月31日(月)
- ・料金 1名様 6,500円
- ・内容
  - ・先付
  - ・サーモンとオマール海老のマリネ 香草風味  
フルーツトマトのヴェルジュソース
  - ・国産牛ステーキ フィレ(70g)または ロース(100g)
  - ・焼き野菜
  - ・彩りのサラダ お好みのドレッシングで
  - ・ご飯 ・赤出汁 ・香の物
  - ・バニラアイス または シャーベット
  - ・コーヒー または 紅茶
- ・備考 「開業記念ディナーコース」もご用意。  
サーモンとオマール海老のひと皿や、<sup>えぞあわび</sup>蝦夷鮑(1個)の鉄板焼、特選黒毛和牛ステーキを堪能できるコース。  
<料金>1名様 13,000円



風雅店内



個室イメージ



ステーキイメージ

※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10%が含まれます。  
(アンサンブルはサービス料をいただいております。)

以上