

報道機関各位

2014年6月11日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-2014-0609

宝塚ホテル 88周年ハッピーサマーバイキング 出来立ての『北海道メニュー』を目の前で！

2014年7月1日（火）～8月31日（日）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 1-46 総支配人:今井善夫)では、2014年7月1日（火）より8月31日（日）まで、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、『88周年ハッピーサマーバイキング』を開催いたします。

当ホテルの人気企画であるシェフが目前で作りたてをご提供する「シェフズコーナー」では「北海道産ローストビーフ」や「北海道産帆立貝のクリームパスタ 雲丹風味」のほか、合計8種類の北海道メニューをご提供いたします。

このほか、和・洋・中メニューにお子様向けの料理コーナーも設置し、夏休みにご家族でお楽しみいただけるメニューをご提供いたします。

《『88周年ハッピーサマーバイキング～シェフズコーナーは北海道メニュー～』詳細》

■ 実施期間：2014年7月1日（火）～8月31日（日）

■ 店舗：バイキングレストラン「ザ・ガーデン」

■ 「料金」及び「時間」 ※いずれも税込

➤ ランチ

平日 : 11:00～15:00 大人 2,600円

土日祝・(8/11～15) : 11:00～12:30 / 12:45～14:15 大人 3,300円

14:30～16:00 大人 2,800円

➤ ディナー

平日 : 17:00～21:00 大人 3,100円

土日祝・(8/11～15) : 17:00～18:45 / 19:15～21:00 大人 3,900円

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当 : さかきばら み ほ 榊原美歩 ・ おのむらこうへい 斧村晃平

0797-85-2606 (直通) FAX0797-87-9834

E-mail: m-sakakibara@hankyu-hanshin-hotels.com <http://www.takarazuka-hotel.com/>

次頁に主なメニューを記載いたしております。

■主なメニュー

シェフズコーナーより

- ①北海道産ローストビーフ フィナデニソース <ランチのみ>
- ②北海道産ビーフステーキ フィナデニソース <ディナーのみ>
- ③北海道産帆立貝のクリームパスタ 雲丹風味
- ④北海道産豚ロースのピカタ マデラ風味のクリームソース
- ⑤北海道産魚介の海鮮丼<ディナーのみ>
- ⑥北海道産鮭のちゃんちゃん焼
- ⑦北海道産鮭のお茶漬
- ⑧レアチーズケーキ ベリーソース (北海道産クリームチーズ使用)



北海道産ローストビーフ フィナデニソース



写真右上：北海道産帆立貝のクリームパスタ 雲丹風味

写真右下：レアチーズケーキ

写真左：北海道産鮭のちゃんちゃん焼



バイキングコーナーより お料理一例

- ①冷製かぼちゃのクリームスープ
- ②ベーコンとじゃがいものラザーニャ
ミルフィーユ仕立て
- ③胡麻ダレ冷麺
- ④焼き鰹の冷製茶わん蒸し
- ⑤鯛のアクアパッツア風 <土日祝のみ>

鯛のアクアパッツア風

※写真はすべてイメージです

