

報道機関各位
プレスリリース

2015年5月29日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-15-0529

ライブ感溢れる「シェフズコーナー」より出来立てグルメをお届け
フォアグラ丼、ビーフステーキ、イベリコ豚！SUMMER バイキング 2015
2015年6月1日（月）より宝塚ホテル「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、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、2015年6月1日（月）より「SUMMER バイキング 2015」を開催します。

「ザ・ガーデン」イチオシのフォアグラ丼やビーフステーキ（オーストラリア産）はライブ感溢れる「シェフズコーナー」より提供いたします。シェフが腕によりをかけた和・洋・中バリエーション豊かなバイキングをお楽しみください。



[店内イメージ・料理コーナー]

<概要>

- 名 称 SUMMER バイキング 2015
- 期 間 2015年6月1日（月）～8月31日（月）
- 場 所 東館1階バイキングレストラン「ザ・ガーデン」
- 料金・時間

ランチ	平日	11:00～15:00	2,600円
	土日祝(3部制)	11:00～・12:45～	3,300円
		14:30～	2,800円
ディナー	平日	17:00～	3,100円
	土日祝(2部制)	17:00～・19:15～	3,900円

※ご利用時間はランチ90分制、ディナーは105分制。いずれも消費税込。大人料金。

※8月8日（土）～8月16日（日）のお盆期間は土日祝料金となります。

※上記料金にはソフトドリンク飲み放題を含みます。

※最終入店時間は各60分前となります。

※アルコール飲み放題プラン（2,057円）もございます。

※写真はイメージです。

- ご予約・お問い合わせ 0797-85-2614（ザ・ガーデン直通）

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル広報担当：おのむら こうへい いまむら いくみ はやし ゆきこ みずの
斧村 晃平・今村 郁美・林 由貴子・水野 ともみ

TEL:0797-85-2606（直通） FAX:0797-87-9834 E-mail: k-onomura@hankyu-hanshin-hotels.com

<http://www.takarazuka-hotels.com>

シェフズコーナーの出来立てグルメ



①フォアグラ丼 和風ソース ②ビーフステーキ ガーリック醤油 ③イベリコ豚のココット焼きアンチョビバターソース

目の前で出来立てをサーブする「シェフズコーナー」では、和風ベースのソースでフォアグラの脂っぽさを抑えたフォアグラ丼和風ソース（写真①）がイチオシメニューとなっております。またイベリコ豚にアンチョビとガーリックを効かせたイベリコ豚のココット焼きアンチョビバターソース（写真③）もご用意。食欲をそそるビーフステーキ（オーストラリア産）ガーリック醤油（写真②）も目の前で焼き上げてアツアツでお召し上がりいただけます。

シェフズコーナーのほかにも、夏にはつるんと喉越しが良く胡麻の香りが引き立つ冷麺、豆乳で仕上げたさっぱりとしたかぼちゃの冷製豆乳スープ、焼き茄子にオリーブとパプリカでカルパッチョ風（写真④）に仕上げた夏らしいメニューをご用意。サーモンの焼きハラス、紋甲いか、とびこのちらし寿司（写真⑤）や豆板醤を加えた御飯がすすむ麻婆豆腐など、和・洋・中のメニューをお楽しみいただけます。



④焼き茄子とオリーブのカルパッチョ仕立て



⑤ちらし寿司



[シェフズコーナー]

以上