

報道機関各位

2015年12月7日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル

宮殿風に設えられた格調高い店内にて冬だけのごちそうを

冬の味覚 ジビエ料理

宝塚ホテル仏蘭西料理「プルミエ」にて2016年1月11日(月・祝)まで

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、仏蘭西料理「プルミエ」にて2015年12月1日(火)~2016年1月11日(月・祝)まで、冬の味覚であるジビエを堪能いただけるコース料理を期間限定で販売しています。この時期にしか味わえないごちそうを、是非この機会にお召し上がりください。

<概要>

- 【名称】冬の味覚 ジビエ料理
- 【販売期間】2015年12月1日(火)~2016年1月11日(月・祝)
- 【提供時間】ランチ 11:30~15:00(14:30 L.O)
ディナー 17:00~21:00(20:00 L.O)
- 【料金】1名様8,910円(消費税・サービス料込)
- 【販売店舗】仏蘭西料理「プルミエ」(ホテル本館ロビー階)
- 【ご予約・お問い合わせ】TEL:0797-85-2612(直通)



~MENU~

アミューズ

パテ・アン・クルート
ポルト酒の香る ソース・カンバーランド

または

クリビヤックに見立てた
ノルウェー産サーモンのマリネ
根セロリのムースを添えて

オニオングラタン・スープ

シェフお薦めのジビエ料理

パンとバター

アシェット・フロマージュ または デセール

コーヒー または 紅茶

<ジビエ料理について>

ジビエとは、フランス語で「狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉」を意味し、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。この時期に旬を迎えるジビエは冬を前に栄養を蓄え、フランスで古くから高級食材として愛され続けています。また、山野の自然の恵みを餌としているため、食用に育てられている肉よりも栄養価が高いことで知られています。

※写真はイメージです ※ジビエの入荷状況と料理内容は、係員にお尋ねください ※食材の入荷状況によりメニューが異なる場合がございます



この件についてのお問い合わせは
宝塚ホテル 広報担当 : おのむらこうへい 斧村晃平 ・ かんだきよしゆき 神崎良之 ・ はやし ゆきこ 林由貴子
TEL 0797-85-2606 (直通) FAX 0797-87-9834
E-mail: k-onomura@hankyu-hanshin-hotels.com <http://www.takarazuka-hotel.com/>