

2016年8月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-2016-0830

報道機関各位
プレスリリース

～料理長から秋のおすすめ一品～
秋季限定「ジビエ料理」販売

2016年9月1日(木)より 仏蘭西料理「プルミエ」にて

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町 1-46 総支配人:井上英樹^{いのうえひでき}）では、2016年9月1日（木）より仏蘭西料理「プルミエ」にて、昨年ご好評いただいた「ジビエ料理」を今年も秋季限定で販売いたします。ジビエ料理に前菜やデザートまで愉しめる全5品のコース仕立てで、ジビエが初めての方でも満足いただける内容です。宮殿風に設えた格調高い店内で、是非ご堪能ください。

<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。この季節ならではの馳走を是非、お楽しみください。



■名 称 Autumn Specialite ～料理長から秋のおすすめ一品～
【ジビエ料理】

■内 容 ・アミューズ
・フォアグラと林檎コンポートのテリーヌ
杏露酒の香り 青林檎とココナッツのピュレ
または
柑橘風味 真鯛のマリネとショリゾのマルムラード
小海老と鳥賊のペルシエとプティ・サラダを添えて
・塩漬豚バラ肉の田舎風ブイヨン・スープ
・シェフお薦めのジビエ料理

（ジビエの入荷状況と料理内容は、係りにお尋ねください。）

・パンとバター

・アシェット・フロマーージュ

または

デザート（デザートメニューよりお選びください。）

・コーヒー または 紅茶

■販売期間 2016年9月1日（木）～2016年11月30日（水）

■料 金 1名様 8,910円

■販売店舗 仏蘭西料理「プルミエ」

■提供時間 ランチ 11:30～15:00（14:30 ラストオーダー）

ディナー 17:00～21:00（20:00 ラストオーダー）

■ご予約・お問い合わせ TEL：0797-85-2612（直通）



仏蘭西料理
プルミエ

※写真は全てイメージです。表示価格は消費税・サービス料を含んだ金額となっております。

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当：神崎 良之・水野 ともみ

TEL：0797-85-2606（直通）FAX：0797-87-9834

記載の画像データをご用意しております。

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