

六甲山上の絶景レストラン「六甲ビューパレス」 8月11日(金・祝)～「真夏のステーキフェア」開催

阪神電気鉄道株式会社(本社:大阪市 社長:秦雅夫)のグループ会社である六甲山観光株式会社(本社:神戸市 社長:宮西幸治)は、六甲山上の絶景レストラン「六甲ビューパレス」にて、8月11日(金・祝)から、「真夏のステーキフェア」を開催します。

同フェアでは、期間限定で「兵庫県産」「国産」「米国産」の3種類のサーロインステーキを販売し、店内の鉄板でジューシーに焼き上げます。ソースは兵庫県産の食材を使った2種類のソースをご用意し、地元の食材とともに、暑い夏を乗り切るスタミナ肉料理と、また、眼下に広がる大阪湾一帯のワイドビューや、1000万ドルの夜景をお楽しみいただけます。

「真夏のステーキフェア」開催概要

【開催日時】

2017年8月11日(金・祝)～9月3日(日)
 ※数量限定メニューにつき、なくなり次第終了する場合があります。

【開催場所】

六甲ビューパレス(六甲ガーデンテラス内)

【時間】

11:00～21:00(20:00 L.O ※土曜日、8月13日、14日は20:30L.O)

【サーロインステーキ3種類】



エリア内眺望 (左)昼景(右)夜景



「米国産 サーロインステーキ」

140g税込 1620円

穀物以外の餌を一切与えず育てられた、赤身の美味しいお肉です。



「国産 サーロインステーキ」

100g税込 2000円

ロースの部位でありながら、あっさりとした風味が味わえる逸品です。



「兵庫県 淡路島産 サーロインステーキ」

100g 税込 2500円

兵庫県淡路島で丁寧に飼育された淡路牛はキメ細やかなサシと脂の甘味が特徴です。

◇兵庫食材のソース・塩◇



「淡路玉ねぎの赤ワインソース」

甘味の強い淡路玉ねぎと赤ワインの酸味が絶妙なバランス。夏でも食べやすいシェフ特製ソースです。

「淡路島産 藻塩」

焼いた海藻から旨味分を抽出して造られたお塩は、角のない塩味の中にも、後から来るしっかりとした旨味が特徴で、お肉の味を引き立てます。

「六甲ガーデンテラス」営業概要

【営業時間】 平日9:30～21:00、土日祝9:30～22:00

【入場料】 無料

【定休日】 期間中無休 【所在地】 〒657-0101 神戸市灘区六甲山町五介山1877-9

「六甲ビューパレス」営業概要

【営業時間】 11:00～21:00(20:00 L.O ※土曜日、8月13日、14日は20:30L.O) 【定休日】 期間中無休

<資料に関する問合せ先>

六甲ガーデンテラス TEL:078-894-2281 / FAX:078-891-1171