

報道機関各位  
プレスリリース

2017年9月26日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
宝塚ホテル NO-17-05

### 宝塚ホテルがお届けする

## “ハッピーハロウィン” 開催！！

2017年10月1日（日）～10月31日（火）

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町 1-46 総支配人：井上 英樹）では、2017年10月1日（日）よりレストランイベント「ハッピーハロウィン」を開催いたします。

期間中は、各レストランにてハロウィンに因んだお料理を提供するとともに、館内装飾や日替わりイベントもお楽しみいただけます。

2020年春移転（予定）となる当ホテルより、日頃ご愛顧のお客様に感謝の気持ちを込めての開催です。思い出の地に・これからの思い出作りに、宝塚ホテルへのご来館をお待ちしております。



- 【期間】2017年10月1日（日）～2017年10月31日（火）
- 【店舗】
- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| ・本館1階 カフェレストラン「ソラレス」     | ・本館L階 仏蘭西料理「プルミエ」 |
| ・本館L階 ビアレストラン「ビアケラー」     | ・本館L階 バー「くすのき」    |
| ・本館L階 ティーラウンジ「ルネサンス」     | ・東館L階 日本料理「曙」     |
| ・東館1階 鉄板焼「梅野」            | ・東館1階 「ロビーショップ」   |
| ・東館1階 バイキングレストラン「ザ・ガーデン」 |                   |
- 【内容】各レストランでは、かぼちゃを使用したお料理・デザートやハロウィンに因んだカクテル・スイーツをご用意いたしました。また、同時に日替わりイベントも実施いたします。
- 【ご予約・お問い合わせ】TEL：0797-87-1151（代表）

このリリースについてのお問い合わせは  
宝塚ホテル 広報担当 / 山平 貴美・神崎 良之・長沢 秀亮・水野 ともみ  
TEL 0797-85-2606（直通） FAX 0797-87-9834 E-mail: [t-yamahira@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:t-yamahira@hankyu-hanshin-hotels.com)

↓↓メニュー内容詳細は、次頁以降をご覧ください ↓↓

《 店舗詳細・メニュー内容 》



①

■カフェレストラン「ソラレス」

【営業時間】 11:00～22:00

(ランチ) 11:00～15:00 L.O.

(ディナー) 17:00～21:30 L.O.

【料理名・価格】

スパイシーなドライカレーとかぼちゃ  
クリームハロウィンドリア 1,500円 (写真①)

阪急電車キッズブ  
レート ハロウィ  
ン ver. 登場!



②

■仏蘭西料理「プルミエ」

【営業時間】 (ランチ) 11:30～15:00 (14:30 L.O.)

(ディナー) 17:00～21:00 (20:00 L.O.)

【料理名・価格】

ハロウィン・シャルメ 《コース》 6,500円  
～季節の食材を取り入れたシャルメコース、ハロウィン ver.～ (写真②)



③

■ビアレストラン「ビアケラー」

【営業時間】 17:00～22:30 (22:00 L.O.)

【料理名・価格】

- ・かぼちゃとマスカルポーネのハッピーハロウィンサラダ 850円 (写真③)
- ・かぼちゃのコロッケ ハロウィン仕立て 900円
- ・PUMPKIN KAHLUA MILK 650円



④

⑤

■バー「くすのき」

【営業時間】 17:00～23:00

【料理名・価格】

- ・Spooky (スプーキー) 1,000円 (写真④)
- ・TRICKY PUMPKIN...?? 1,000円 (写真⑤)  
(トリッキー パンプキン)

カクテルを混ぜ  
合わせると・・・  
どんな色に?



⑥

■ティーラウンジ「ルネサンス」

【営業時間】 8:00～18:00 (17:30 L.O.)

【料理名・価格】

ハロウィン・アフタヌーンティーセット 3,300円 (写真⑥)  
※2名様分のご用意となります。  
サンドウィッチ・スコーン・パンプキンプティフルにお飲物が付いた  
アフタヌーンティーセット、ハロウィン ver.



■日本料理「曙」

【営業時間】（ご昼食） 11:30～15:00（14:30 L.O.）  
（ご夕食） 17:00～21:00（20:00 L.O.）

【料理名】《煮物》 南瓜饅頭（写真⑦）  
《甘味》 南瓜豆乳寄せ（写真⑧）  
《甘味》 かぼちゃの羊羹 フルーツ

◆各会席・御膳等の料理一部にてご提供



■鉄板焼「梅野」

【営業時間】（ランチ） 11:30～15:00（14:30 L.O.）  
（ディナー） 17:00～21:00（20:00 L.O.）

【料理名】 かぼちゃのタルト フルーツ添え（写真⑨）  
（おすすめランチ・おすすめディナーにてご提供）

【価格】 おすすめランチ 6,890 円  
おすすめディナー 17,226 円



■「ロビーショップ」

【営業時間】 8:00～21:00  
（ケーキの販売は 9:00～）

【料理名】  
・魔女の帽子（写真⑩）  
・キャラメルパンプキン（写真⑪）

【価格】 各 500 円



■バイキングレストラン「ザ・ガーデン」

【営業時間】（ランチ） 11:00～15:00（平日）  
11:00～16:00（土・日・祝 3 部制）  
（ディナー） 17:00～21:00（土・日・祝 2 部制）

【料理名】  
《AUTUMNバイキングメニュー（10月限定メニュー）》  
・バームクーヘンとかぼちゃのモンブラン（写真⑫）  
・かぼちゃのニョッキといも餅のグラタン  
・秋刀魚のパン粉焼き かぼちゃのドフィノワ添え

【価格】 ランチ 大人（平日） 2,600 円～  
（土・日・祝） 3,300 円～

※表示価格はいずれも消費税、または消費税・サービス料を含みます ※写真はイメージです