

報道機関各位
プレスリリース

2017年11月28日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-17-14

冬の味覚を「日本料理」「仏蘭西料理」で **Winter Specialite~冬のおすすめ料理~販売**

2017年12月1日より 宝塚ホテル 日本料理「曙」・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^{いのうえ ひでき}英樹）では、2017年12月1日（金）より2つのレストランから冬のおすすめ料理をお届けいたします。一皿一皿丹念に仕上げた冬の味覚を、日本料理・仏蘭西料理でお愉しみてください。

日本料理 曙



【会席名】旬の味覚^{ふぐ}「河豚・蟹会席」
【料 金】9,000 円
【期 間】2017年12月1日（金）～2018年2月28日（水）
※1/1～3は除く
【献 立】前菜・お椀・お造り・焼八寸・小鍋・食事・甘味
【内 容】焼八寸には、お酒と出汁の合わせ地に浸して焼き上げた「ずわい蟹若狭焼」や「とら河豚唐揚」を。小鍋では、鰹と昆布の出汁と大根おろしを合わせたお鍋「ずわい蟹のみぞれ鍋」に「ずわい蟹釜飯」をご用意いたしました。
【営業時間】ラ ン チ 11:30～15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)
【お問い合わせ】0797-85-2616 (直通)

仏蘭西料理 プルミエ



【コース名】ウイター・スペシャリテ《フェスタン》
【料 金】9,000 円
【期 間】2017年12月1日（金）～2018年2月28日（水）
※12/23～24（ディナータイムのみ）・1/1～3は除く
【メニュー】アミューズ・オードブル・スープ・魚料理
ソルベ・肉料理・パン・デザート・コーヒー
【内 容】一皿一皿丹念に仕上げました。肉料理は、仔羊鞍下肉のポワレ・国産牛ロースのグリエ・和牛ポワトリーヌのブルゴーニュ風 赤葡萄酒煮込みよりお選び頂けます。
【営業時間】ラ ン チ 11:30～15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)
【お問い合わせ】0797-85-2612 (直通)

※表示価格は消費税・サービス料を含みます ※写真はイメージです

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 / ^{やまひら たかみ}山平 貴美 ・ ^{かんざき よしゆき}神崎 良之

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