

報道機関各位
プレスリリース

2018年3月1日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-17-19

鯛や筍など、春の素材を使用した スプリング スペシャルリテ **Spring Specialite** ~春のおすすめ料理~をお届け

2018年3月1日(木)~4月30日(月・振休) 宝塚ホテルにて開催

宝塚ホテル(兵庫県宝塚市梅野町 1-46 総支配人:井上 いのうえ ひでき 英樹)では、2018年3月1日(木)から4月30日(月・振休)までの期間、“春の味覚”をテーマに「**Spring Specialite**」を販売いたします。

旬の味覚「鯛」に、「貝」や「牛肉」をこだわりの味で、一皿一皿丹念に仕上げました。春の日本料理・鉄板焼・仏蘭西料理をお愉しみてください。



◀ フェア概要 ▶

- ◆ 開催店舗 : 日本料理「曙」、鉄板焼「梅野」、仏蘭西料理「プルミエ」
- ◆ 開催期間 : 2018年3月1日(木) ~ 4月30日(月・振休)
- ◆ 料 金 : <ランチ> 6,890円 ~ <ディナー> 8,500円 ~
- ◆ 内 容 : 春の味覚旬の味覚「鯛」に、「貝」や「牛肉」をこだわりの味で一皿一皿丹念に日本料理・鉄板焼・仏蘭西料理で仕上げました。各レストラン、それぞれでお愉しみいただけるメニューをご用意いたしました。
- ◆ ご予約・お問い合わせ 10:30 ~ 21:00
 - ・日本料理「曙」 TEL 0797-85-2616
 - ・仏蘭西料理「プルミエ」 TEL 0797-85-2612
 - ・鉄板焼「梅野」 TEL 0797-85-2630

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

↓↓メニュー内容詳細は、次頁以降をご覧ください ↓↓

■日本料理「曙」 (東館L階)

【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.)

【メニュー】 旬の味覚会席『春爛漫』

- ・先付 白魚桜寄せ 花卉百合根 桜葉 桜酢
- ・お椀 清水仕立て 油目葛打 豌豆豆腐
 鹿の子椎茸 花卉人参 鍵蕨^{かぎわらび} 柚子
- ・お造り 三種盛り合わせ あしらい一式
- ・八寸 温燻小袖寿司
 海老芝煮・蓬麩田楽 串打ち 石垣小芋
 蛍烏賊めた和へ 菜の花浸し 鮭卵
 一寸豆蜜煮 花卉チーズ唐墨
- ・進肴 貝鍋(潮寄せ地)
 平貝 蛤 帆立 ツブ貝 若布 独活^{うど} 独活^{ふき}
- ・強肴 神戸牛鉄焼 スナップエンドウ
 エリンギ パプリカ 粒マスタード餡
- ・煮物 筍土佐煮 芹 鯛の子 花人参^{ふき} 木の芽
- ・食事 姫ちらし蒸し寿司 赤出し
- ・水菓子 果物

【料金】 8,500円

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 0797-85-2616

■仏蘭西料理「プルミエ」 (本館L階)

【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.)

【メニュー】 《セゾニエ》

- ・アミューズ
- ・ハーブの香り 仔ウサギ背肉のファルシ
 白葡萄酒と蛤のエミュルション
- ・貝の旨み 魚介のエッセンス・スープ
- ・長崎県産 天然真鯛フィレのポワレ
 柑橘の香り アスペルジュ・ブランシュと蛍烏賊
- ・岡崎牧場 近江牛ポワトリーヌのブレゼ
 モリーユ茸とブルターニュ産
 仔牛リ・ド・ヴォーのフリカッセ
- ・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
- ・小菓子

【料金】 10,000円

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 0797-85-2612



【料理のこだわり】

- ・お椀の油目は、これから夏に向けて脂がのってくる白身魚で、油目を骨切りのように包丁をし吉野葛を打ってお吸物に仕立てています。
- ・貝鍋(潮寄せ地)は、蛤の出汁と寄せ鍋風の出汁を合わせ、潮仕立てで春の食材と共にお愉しみください。



【料理のこだわり】

- ・仔ウサギ背肉にドライマトとタブナードを詰め込み、低温調理でしっかりと仕上げた一皿。旬の蛤とのマリージュをお楽しみください。
- ・長崎県から直送の天然真鯛を香ばしく焼き上げホワイトアスパラガスと蛍烏賊を付け合わせに柑橘香るレンズ豆のソースを合わせた春の一皿。
- ・滋賀県の岡崎牧場から仕入れた近江牛バラ肉をコンソメと白ワインでじっくり蒸し焼きにした一皿。芳醇なマデラ酒の香る、ブルターニュ産仔牛の胸腺肉とモリーユ茸と共にご賞味ください。

■鉄板焼「梅野」 (東館1階)

【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.)

【メニュー】 ランチコース <桃花>

- ・前菜
- ・鯛と帆立貝柱の焼きしゃぶ
オニオンとオリーブのソースにいくらを添えて
- ・国産牛フィレ肉 (60g)
またはロース肉 (90g) の鉄板焼き
- ・焼き野菜
- ・ガーリックライス または ちりめん山椒御飯
- ・香の物 ・赤出し
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶

【料 金】 6,890 円



【ランチコースのこだわり】

・鉄板焼きのメインである牛肉は、国産牛フィレ肉またはロース肉からお選びいただけ、春の味覚「鯛」「帆立貝」は、鉄板でさっと火を入れ、玉葱とオリーブのソースでサラダ感覚で召し上がって頂く一皿です。

【メニュー】 ディナーコース <桜>

- ・前菜
- ・鮑の雲丹焼きとフォアグラの鉄板焼き
マデラ酒の香り
- ・黒毛和牛A5ランクフィレ肉 (70g)
またはロース肉 (100g) の鉄板焼き
- ・焼き野菜 ・サラダ
- ・ガーリックライス または ちりめん山椒御飯
- ・香の物 ・赤出し
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶

【料 金】 17,226 円

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 0797-85-2630



【ディナーコースのこだわり】

・鉄板焼きのメインである牛肉は、黒毛和牛A5ランクフィレまたはロースからお選びいただけ、春の味覚「鮑」はバターで焼きあげ、雲丹のコクをプラスしました。さらに、フォアグラも楽しめる贅沢な一皿です。

※料金は消費税・サービス料を含みます ※写真はイメージです

宝塚ホテル Spring Specialite~春のおすすめ料理~ 詳細については
URL : <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazuka/contents/springsp/>

以上