

報道機関各位
プレスリリース

2018年8月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-18-3

日本料理・仏蘭西料理・鉄板焼で**食欲の秋**を堪能！！
オータム スペシャルティ
レストランフェア「**Autumn Specialite**」開催

2018年9月1日（土）～11月30日（金） 宝塚ホテルにて

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町1番46号 総支配人：八尾 篤^{やお あつし}）では、2018年9月1日（土）より日本料理「曙」・仏蘭西料理「プルミエ」・鉄板焼「梅野」にて、“秋の味覚”をテーマに、旬の食材をお楽しみいただけるフェア「オータム スペシャルティAutumn Specialite ～秋のおすすめ料理～」を開催いたします。



< フェア概要 >

- ◆ 名 称 : オータム スペシャルティ Autumn Specialite ～秋のおすすめ料理～
- ◆ 開催期間 : 2018年9月1日（土）～ 11月30日（金）
- ◆ 開催店舗 : 日本料理「曙」・仏蘭西料理「プルミエ」・鉄板焼「梅野」
- ◆ 料 金 : <ランチ> 7,500円～ <ディナー> 9,500円～
- ◆ 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 ・ かんだき 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 掲載の画像データをご用意しております

↓↓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)

【お問い合わせ】TEL : 0797-85-2616

【提供時間】ご昼食 11:30~15:00 (L.O.14:30)

ご夕食 17:00~21:00 (L.O.20:00)

【メニュー】「松茸会席」

お月見に見立てた焼八寸や松茸、玉子豆腐を月に見たてたお椀などをお愉しみいただけます。

- ・先付 松茸紅葉あえ
- ・お椀 清水仕立て
松茸 甘鯛 満月豆腐 人参 青身 柚子
- ・お造り 紅葉鯛 戻り鰹 しまあじ 縞鯨 あしらい一式
- ・焼八寸 金目鯛丹波焼き 松茸神戸牛肉巻き
菊花大根 帆立満月 兔百合根 松茸
- ・小鍋 松茸鱧すき
- ・食事 松茸栗おこわ 香の物 赤出汁
- ・水菓子 果物

※10/16~メニュー内容を変更いたします。

【料金】9,500円



■仏蘭西料理「プルミエ」(本館L階)

【お問い合わせ】TEL : 0797-85-2612

【提供時間】ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

【メニュー】「セゾニエ」

フォアグラやトリュフをパイ生地で包んで焼きあげた料理や、ラングスティースやリ・ド・ヴォーをコニャック香るオマール海老のソースで煮込み、トリュフを加えた贅沢なひと品をお愉しみください。

- ・アマニーズ
- ・パテ・アン・クルート トロンペット・デ・モールの
ピュレと黒いちじくのコンフィテュールを添えて
- ・トリュフの芳香 ラングスティースと
ブルターニュ産リ・ド・ヴォーのフィナンシェール
- ・甘鯛のクルスティアン マスカルポーネのリゾットと
コキヤージュのヴルーテ
- ・ブルターニュ産 鴨胸肉のポアレ エピス蜂蜜風味
ルワネーズ・ソースとムータルド・ヴィオレ
- ・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



■鉄板焼「梅野」(東館1階)

【お問い合わせ】TEL : 0797-85-2630

【提供時間】ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

【メニュー】「旬香 ランチコース」

シーフードとトリュフの香る茸のクリームスープ仕立てやダイナミックに焼きあげるステーキをご堪能ください。

- ・生ハムのカクテル
- ・帆立貝柱と白身魚のポアレ
トリュフの香る茸のクリームスープ
- ・国産牛(交雑種)フィレ(60g)
または ロース(90g)のステーキ
- ・焼き野菜 ・サラダ
- ・ご飯 香の物 赤出汁
- ・フルーツを添えたシャーベット
- ・コーヒー または 紅茶

【料 金】7,500円



【メニュー】「旬香 ディナーコース」

フォアグラ、オマール海老にトリュフの香りを添え、茸のカプチーノスープとの相性にこだわりました。近江牛の焼きあがる香りとともにお愉しみください。

- ・生ハムのカクテル
- ・フォアグラとオマール海老・白身魚のポアレ
トリュフの香る茸のカプチーノスープ
- ・A-5ランク極上近江牛ロース(120g)の
ステーキ
- ・焼き野菜 ・サラダ
- ・ご飯 香の物 赤出汁
- ・フルーツを添えたシャーベット
- ・コーヒー または 紅茶

【料 金】18,000円



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

宝塚ホテル「オータム スペシャルティ Autumn Specialite ~秋のおすすめ料理~」詳細は
URL : <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazuka/contents/autumnsp>

以上