

報道機関各位  
プレスリリース

2018年11月6日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
宝塚ホテル NO-18-9

日本料理・仏蘭西料理・鉄板焼で冬の味覚を堪能！！

ウインター スペシャルリテ

## レストランフェア「Winter Specialite」開催

2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木） 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<sup>やお あつし</sup>）では、2018年12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、旬の味覚をお楽しみいただけるフェア「ウインター スペシャルリテ<sup>ウインター スペシャルリテ</sup> ～冬のおすすめ料理～」を開催いたします。こだわりの味で、ひと品ひと品丹念に仕上げた料理をお楽しみください。



### < フェア概要 >

- ◆ 名 称 : Winter Specialite<sup>ウインター スペシャルリテ</sup> ～冬のおすすめ料理～
- ◆ 開催期間 : 2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）
- ◆ 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> 8,500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 / 山平 貴美<sup>やまひら たかみ</sup>・神崎 良之<sup>かんざき よしゆき</sup>  
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) 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>旬の味覚「蟹会席」 8,500円

先付「蟹酢」、お椀「紅ずわい蟹真丈」、焼物「焼たらば炭火にて」、強肴「渡蟹養老揚」、小鍋「ずわい蟹小鍋」、食事「姫蒸し蟹ちらし寿司」など4種の蟹を使った「蟹会席」。蟹の食べ比べをお愉しみいただけます。



## ■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」 10,000円

コース名の「セゾニエ」とは、フランス語で「季節」の意。冬の味覚を、フランス料理のクラシカルな技法で仕上げた伝統的なジビエ料理の一皿「蝦夷鹿ロースのポアレグラン・ヴヌール風」などをお愉しみいただけます。



## ■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)

<ランチメニュー>

旬香ランチコース「冬花」<sup>とうか</sup> 7,500円

幕開けは、オードブル「フォアグラと帆立貝柱のステーキ リンゴとベビーリーフのサラダ仕立て」で。料理する手さばきや立ち昇る炎を、食材の香りに包まれながら、圧倒的な臨場感でお愉しみください。

<ディナーメニュー>

旬香ディナーコース「冬星」<sup>ふゆぼし</sup> 19,000円

「タラバ蟹の鉄板焼」「フォアグラステーキ」と極上近江牛ロースと特選黒毛和牛フィレとの食べ比べもお愉しみください。



※ランチイメージ



※ディナーイメージ

※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「Winter Specialite~冬のおすすめ料理~」詳細は

URL : <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazuka/contents/wintersp>

以上