

報道機関各位  
プレスリリース

2017年6月14日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
宝塚ホテル NO-17-02

## 目の前で作り上げるまるで雪のようなデザート付！ SNS 映え×COOL な氷の彫刻をディスプレイ！女子会プラン

2017年6月15日（木）より仏蘭西料理「プルミエ」にて販売

宝塚ホテル(兵庫県宝塚市梅野町 1-46 総支配人:井上 英樹<sup>いとう えいこ</sup>)では、6月15日（木）より仏蘭西料理「プルミエ」にて平日ランチタイム 1日2組限定の「女子会プラン」を販売いたします。女子会、ママ友会、誕生日のお祝い、夏休みのお集まりなどに最適です。

乾杯用ドリンクが優雅なランチタイムの幕を開け、料理はアミューズ・前菜・メインディッシュ・**ダブルデザート**と贅沢なランチをリーズナブルにご堪能いただけます。さらに氷の彫刻をディスプレイしテーブルを華やかに演出いたします。



料理イメージ



氷の彫刻（スワン）イメージ

### ★ポイント1★ お客様の目の前で！まるで雪のようなデザート“ウ・ア・ラ・ネージュ”

ウ・ア・ラ・ネージュとはフランス語で「淡雪の卵」という意のフランスのお菓子。その名の通り、雪のような見た目のデザートです。目の前でメレンゲを茹で上げ、ソースを掛けて仕上げるデザートは思わず写真に収めたくくなります。フワッと食感、アングレーズやカラメル、フランボワーズの優しい味わいのソースを絡めてお召し上がりください。



ウ・ア・ラ・ネージュイメージ

### ★ポイント2★ SNS映え間違いなし！“氷の彫刻”ディスプレイ

スワン・花・メッセージプレートからお選びいただける氷の彫刻をテーブルにディスプレイいたします。インパクトがあり涼しげで美しい氷の彫刻を是非、記念のお写真に。メッセージプレートは「Happy Birthday」もしくは「Bon Anniversaire」からお選びいただけます。

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 / 神崎 良之<sup>かみざき よしゆき</sup>・水野 ともみ<sup>みずの すずた</sup> 菜摘<sup>なつみ</sup>・山平 貴美<sup>やまひら たかみ</sup>

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

▼プラン概要は次ページをご覧ください▼

### 《女子会プラン概要》

【1日2組限定（1組4～10名様まで）】【7日前までの要予約】

- 【内 容】 **乾杯用ドリンク付**（ビール・グラスワイン・ソフトドリンクよりお選びいただけます）
- ・アミューズ
  - ・アニスの香り 真鯛のマリネと海の幸のリエット  
ポワロー葱と白ワインのジュレ テリヌ仕立て
  - ・下記よりお選びいただけます
  - (1) ハーブの香る 鱸のポワレ  
プロヴァンス風野菜のコンポート シブール風味のヴルーテ・ソース  
または
  - (2) ブルターニュ産 仔牛のブランケット アンシエンヌ風
  - ・パンとバター
  - ・タルトとソルベ
  - ・**～ウ・ア・ラ・ネージュ～**
  - ・コーヒー または 紅茶
- 【期 間】 2017年6月15日（木）～8月31日（木）
- 【特 典】 卓上に氷の彫刻をご用意
- 【料 金】 1名様 4,000円 ※特別プランにつき各種割引対象外
- 【店 舗】 宝塚ホテル 本館L階 仏蘭西料理「プルミエ」
- 【提供時間】（平日ランチタイム限定）11：30～15：00（14：30L.O.）
- 【お問い合わせ】 TEL：0797-85-2612（直通）

### ■仏蘭西料理「プルミエ」とは

開業91周年を迎える宝塚ホテルのメインダイニング。宮殿風に設えられた格調高い店内、上質な空間で非日常的な時間をお楽しみいただけます。お料理は、素材を活かした繊細で贅沢な味わい。ひと皿ひと皿にこだわりを尽くした“見て、食べて感動できる料理”をどうぞお楽しみください。



シェフ 小山田俊治



クラシカルな雰囲気店内

※写真は全てイメージです。 ※表示価格は消費税・サービス料を含みます。

以上