

# Spring information



「宝塚ホテル春メニューのご案内」

宝塚大劇場オフィシャルホテル  
宝塚ホテル

〒665-0845 兵庫県宝塚市栄町1丁目1番33号  
阪急宝塚線「宝塚駅」から徒歩約4分  
JR宝塚線「宝塚駅」から徒歩約7分

※画像は全てイメージです。 ※仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合があります。  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。(一部店舗はサービス料をいただいております。)  
※会員割引と、他の割引・優待との併用はいたしかねます。  
※状況により、予告なく営業内容・時間等を変更する場合があります。



メンバーズクラブアプリで  
便利にお得に

TAKARAZUKA HOTEL

# Graceful moment in *Spring*

草木が芽吹き、花々が鮮やかに咲き始める春  
 穏やかな光がきらめき、やわらかな風に心華やぐ。  
 色鮮やかなひとさらを皆様へお届けします。



アンサンブル  
*L'ensemble*  
 Buffet & Café Restaurant

優雅に、贅沢に“自分らしさ”を楽しむビュッフェ

本格的なフランス料理を中心としたラインアップの中から  
 前菜やスープ、魚料理、肉料理、デザートなどお好きな料理を組み合わせ  
 “自分だけのコース”を仕立てるようにお楽しみいただけます。

販売期間 2024年3月1日(金)～5月31日(金)

定休日/月・火曜日(祝日・特別営業日は除く)

## Open Kitchen



五感に響く  
 シェフのライブパフォーマンス  
 ホテルビュッフェならではの上品な料理  
 の数々をご用意。シェフがひと皿ずつそ  
 の場で仕上げるオープンキッチンで目  
 にも楽しいひとときを。

## Salad Bar

自分好みのトッピングで仕上げる  
 カスタマイズサラダ



色鮮やかな野菜とトッ  
 ピング、ドレッシングを  
 ご用意。お好みの素  
 材を選んで自分だけ  
 のひと品を。

## Bread

パンも充実。  
 オイルと  
 デイップで彩りを  
 数種類のパンと豊富  
 なデイップをご用意。



## Sweets Buffet



パティシエが贈る  
 彩り鮮やかな  
 スプリングスイーツ  
 パティシエがその場で仕上げる月替わ  
 りのモンブランや、春の訪れを感じる  
 スイーツをご用意。

## PRICE LIST (ソフトドリンク飲み放題付き)

ランチ 11:00～16:00(L.O.15:00)/90分制

		大人	お子様
平日	一般料金	4,500円	2,000円
	会員料金	4,050円	1,800円
土日祝	一般料金	5,000円	2,200円
	会員料金	4,500円	1,980円

ディナー 17:00～21:30(L.O.21:00)/120分制

		大人	お子様
平日	一般料金	5,500円	2,500円
	会員料金	4,950円	2,250円
土日祝	一般料金	6,000円	2,700円
	会員料金	5,400円	2,430円

※お子様料金は4～12歳(小学生)が対象。

ゴールデンウィークビュッフェ

●4月27日(土)～5月6日(月・振休)

ゴールデンウィーク限定メニューが登場。

[料金] 大人/一般料金 6,500円 会員料金 5,850円 お子様/一般料金 3,000円 会員料金 2,700円 ※全時間帯共通

[2部制] ランチ ①11:00-13:00/②13:30-15:30 ディナー ①17:00-19:00/②19:30-21:30

2階 ビュッフェ&カフェレストラン アンサンブル

営業時間/11:00～21:30(L.O.21:00)  
 定休日/月・火曜日(祝日・特別営業日は除く)  
 席数/156席 個室/3室(8～22席)

ご予約・お問い合わせ TEL:0797-87-1152(直通)







LOUNGE  
*Renaissance*  
ラウンジ ルネサンス

優雅でシックな寛ぎ時間を

四季折々の美味しさが彩るアフタヌーンティーセットは  
香り豊かな紅茶とともに。夜はシックなラウンジバーとして  
カクテルやワインなどを愉しみながら心満たされるひとときを。

販売期間 2024年3月1日(金)～5月31日(金)



苺のアフタヌーンティーセット  
～ Strawberry Party ～

- ◆1段目 ・ドレスローズ  
・マカロンフレーズ  
・苺・フランボワーズ・ブルーベリー
- ◆2段目 ・タルトフレーズ ・ティラミス  
・ムースフレーズ ・ギモーヴフランボワーズ
- ◆3段目 ・スコーン  
・海老とアボカドのオープンサンド  
～パン・オ・ルージュにのせて～  
・苺とチーズのムース  
コーヒー または 紅茶

【一般料金】4,500円 【会員料金】4,050円



イブニングプレート 提供時間/17:00-19:00 (L.O.)

- ◆お料理  
・とうもろこしのキッシュ ・スモークサーモンムース  
・シーフードカクテル ・グリーンピースと白ワインのジュレ ・カプレーゼ  
・スパニッシュオムレツと鴨のバストラミ  
・キスのエスカベッシュ ・プティガトー 苺のブラウニー
- ◆ドリンク(ワンドリンク)  
・宝塚歌劇の組色をイメージしたカクテル5種  
・生ビール ・ワイン(赤・白) ・カクテル19種 など

【一般料金】3,500円 【会員料金】3,150円

1階 ラウンジ ルネサンス

営業時間/10:00～20:00(L.O.19:30)※フードのみL.O.19:00  
席数/55席  
お問い合わせ TEL:0797-87-1155 (直通)



HOTEL SHOP  
*L'HARMONIE*  
アルモニー

選ぶ楽しさ、贈る喜びをここで

素材を活かした目にも楽しいスイーツや  
宝塚ホテルオリジナルグッズなど  
自分へのご褒美に、大切な人への贈り物に。

販売期間 2024年3月1日(金)～5月31日(金)

STRAWBERRY COLLECTION



ミルフィーユ・フレーズ

たっぷりの苺やクリームをパイ生地と重ねた  
華やかなミルフィーユ。クリーム優しい甘さ  
と苺の酸味、風味豊かなパイで織りなす絶妙  
なハーモニーをお楽しみください。

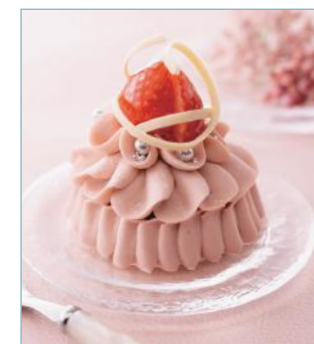
【一般料金】920円  
【会員料金】828円



タルト・フレーズ

ふだんに苺をのせて仕上げたシンプルな  
タルトで、甘酸っぱい苺の味わいを堪能くだ  
さい。ピスタチオ風味のクリームが、味わいの  
アクセントに。

【一般料金】800円  
【会員料金】720円



フラゴラ

蜂蜜入りのマスカルポーネムースに、甘酸っ  
ぱい苺ゼリーとピスタチオクリームを忍ばせ  
苺のチョコクリームのフリルが華やかなひと品  
に仕上げました。

【一般料金】680円  
【会員料金】612円

おすすめケーキ



アップルパイ

シナモンが香るたっ  
ぷりの林檎をパイ生地  
で包み、焼きあげました。

【一般料金】630円  
【会員料金】567円



フィアードネ

カスタードが入ったたっ  
ぷりのクリームチーズを薄  
いパイで包み、キルシュ  
の香りをきかせた濃厚な  
味わいのチーズケーキ。

【一般料金】580円  
【会員料金】522円

オリジナルグッズ



ポストカード  
セット  
800円

トートバッグ  
1,200円

1階 ホテルショップ アルモニー

営業時間/9:30～19:30  
お問い合わせ TEL:0797-87-1156 (直通)





日本料理  
**彩羽** いろは

四季を美しく、華やかに味わう

四季折々の、旬の食材が持つ深い味わいを存分に引き出した  
繊細な料理の数々でおもてなし。

季節の美味しさと彩りを、落ち着きある上質な空間でゆったりとお楽しみください。



鉄板焼  
**風雅**

豪快かつ華麗な匠の技で

選び抜かれた上質な素材を活かす絶妙な火入れと  
全席で愉しめるシェフの華麗な手さばきは鉄板焼の醍醐味。  
落ち着いた空間で、贅沢な時間をお過ごしください。

販売期間 2024年3月1日(金)～5月31日(金)

販売期間 2024年3月1日(金)～5月31日(金)



ご昼食 扇面縁高 — すみれ —

先付  
造り：二種盛り 土佐醤油  
縁高：猪口 小鉢 口取り 煮物 焼物  
揚物：天ぷら盛り合わせ 美味塩  
温物：小鍋仕立 牛肉すき煮  
食事：御飯 赤出汁 香の物 / 水菓子

【一般料金】5,200円 【会員料金】4,680円



ランチコース — はな 華 —

- ・鉄板で仕上げる桜海老と小柱のサラダ 生姜香るドレッシングで
- ・本日のお魚の道明寺蒸し 湯葉あん
- ・国産牛ロースステーキ(90g)
- ・焼き野菜 / ご飯 / 香の物 / 赤出汁
- ・バニラアイスと白あんクリームのフルーツ大福仕立て
- ・コーヒー または 紅茶

【一般料金】5,600円 【会員料金】5,040円



ご夕食 会席 — はなしょうぶ 花菖蒲 —

先付：貝寄せ 林檎酢ゼリー 生姜  
お椀：清水仕立 甘鯛 筍 若布 青身 柚子  
造り：三種盛り 土佐醤油 ちり酢  
組肴：鯛の子ませ煮 蛸旨煮 数の子土佐和え  
鯛松前寿司 海老艶煮 他  
焼物：鱈柚庵焼 あしらひ  
温物：穴子山椒煮 長芋餅 青菜浸し 木の芽  
食事：釜炊き御飯 赤出汁 香の物 / 水菓子

【一般料金】8,500円 【会員料金】7,650円



ディナーコース — とき 季 —

- ・帆立貝柱と胡麻豆腐の鉄板焼
- ・本日のお魚の道明寺蒸し 蛤と湯葉のあん
- ・特選黒毛和牛ステーキ フィレ(70g) または ロース(100g)
- ・焼き野菜 / 彩りのサラダ / ご飯 / 香の物 / 赤出汁
- ・シャーベット
- ・コーヒー または 紅茶

【一般料金】10,500円 【会員料金】9,450円

THE OTHER MENU

ご昼食/ご夕食

季節会席

【鳳仙花 -ほうせんか-】



先付、季節ごとのお椀、造り、彩り豊かな組肴、牛肉すき煮  
など、旬の食材で織りなす全7品のおすすめ会席。

【一般料金】 6,500円 【会員料金】 5,850円

記念日・お祝いプラン



ご家族や大切な方々との特別な一日を  
鉄板焼「風雅」がお届けいたします。

【一般料金】 10,000円～ 【会員料金】 9,000円～

※4月以降は「花菖蒲」の一部、5月以降は「花菖蒲」・「鳳仙花」の全ての献立内容を変更いたします。

※画像は特選黒毛和牛のイメージです。

2階 日本料理 彩羽 いろは

ご昼食 11:00～15:30(L.O.14:30)  
ご夕食 17:00～21:00(L.O.20:00)  
席数/74席 個室/3室(6～16席)

ご予約・お問い合わせ TEL:0797-87-1153 (直通)



2階 鉄板焼 風雅

ランチ 11:00～15:30(L.O.14:30)  
ディナー 17:00～21:00(L.O.20:00)  
席数/26席 個室/2室(4席、6席)

ご予約・お問い合わせ TEL:0797-87-1154 (直通)

