

Summer INFORMATION



「宝塚ホテル夏メニューのご案内」

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 Summer

夏の訪れを告げる涼やかな音に、
滴るほどの瑞々しさが共鳴。
風物詩ともいえる素材をそろえ、
紡ぎ出すのは趣向を凝らした御馳走。
皆様の目の前へお届けします、
ひと皿に映し出された夏の景色を。



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

優雅に、贅沢に“自分らしさ”を楽しむフルコースビュッフェ
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 2023年6月1日(木)～8月31日(木)

Live 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質な料理
の数々をご用意。シェフがひと皿ずつそ
の場で調理するライブキッチンで目にも
楽しいひとときを。

Salad Bar

目の前でシェフが仕上げる
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。シェ
フが目の前で取り合
わせるサラダとオー
ブンサンドをご提案。

Bread

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



Sweets Buffet



パティシエが贈る
キラキラ輝くトロピカルスイーツ
その場で仕上げる季節フルーツのモンブラン
やグラスデザートなど、夏らしい色鮮やかな
心ときめく可愛いスイーツがお目見え。スイ
ーツの甘い香りに包まれる幸せの瞬間を。

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。

特別営業期間 8月11日(金・祝)～15日(火) ランチ 11:00-13:00 / 13:30-15:30 ディナー 17:00-19:00 / 19:30-21:30
※期間中は終日120分制、土日祝ディナー料金で営業いたします。

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)
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)





日本料理
彩羽 いろは

四季を美しく、華やかに味わう

鯉と昆布でとったこだわりの出汁と
素材の味を活かした料理の数々でおもてなし。
季節の美味しさと彩りをゆったりと落ち着いた空間でお愉しみください。

販売期間 2023年6月1日(木)～8月31日(木)



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
揚げ物：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



ご夕食 会席 —はなしょうぶ 花菖蒲—

先付：蛸洗い 金時草 梅肉ジュレ 栄螺クリームコロッケ
お椀：清水仕立 鰻葛打ち 茄子 青身 柚子
造り：三種盛り 土佐醤油 ちり酢
組肴：伊佐木昆布 蝦夷鮑味噌漬 鮎春巻
鰻煮凍り 寿司 他
揚げ物：金目鯛変り揚げ 海老擦り流し
温物：鰻鍋
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

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
焼きなど、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

※2023年7月以降、会席メニューの献立内容を全て変更いたします。



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)



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 2023年6月1日(木)～8月31日(木)



ランチコース —はな 華—

・サーモンのマリネ トマトのジュレ
・白身魚の鉄板焼 ブロヴァンス風ソース
・国産牛ロースステーキ(90g)
・焼き野菜 / 彩りのサラダ / ご飯 / 香の物 / 赤出汁
・ピーチメルバ
・コーヒー または 紅茶

【一般料金】5,600円 【会員料金】5,040円



ディナーコース —とき 季—

・サーモンと小海老のマリネ トマトのジュレ
・白身魚と帆立貝柱の鉄板焼 ブロヴァンス風ソース
・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

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～

※画像は特選黒毛和牛のイメージです。

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)



2階 鉄板焼 風雅



Renaissance LOUNGE 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 2023年6月1日(木)～8月31日(木)



マーメイドアフタヌーンティーセット

- ◆1段目 ・ティーゼリー ～シージュール～
・ムースライムバナナ
・マーブルショコラ ～シーシェル～
- ◆2段目 ・タルトトロピック ～マーメイド～
・マカロン
はくとうかん
・白桃羹
・スコーン(プレーン・クランベリー)
- ◆3段目 ・ツナとチキン、オリーブのトルティーヤ カレー風味
・とうもろこしのムース
コーヒー または 紅茶

【一般料金】3,800円 【会員料金】3,420円

販売期間 2023年8月31日(木)まで



イブニングプレート 提供時間/17:00-19:00 (L.O.)

- ◆お料理
・シャルキュトリ盛り合わせ ・コーンのキッシュ
・グリーンピースのスープ ・彩り野菜のピクルス ・シーフードヴァリエ
・サーモンムース ・クリームチーズボール ・プティガトー
- ◆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 2023年6月1日(木)～8月31日(木)

SUMMER COLLECTION



マンゴープリン

ヨーグルトのムースとマンゴープリンを重ねました。繊細な泡の下には、ふんだんにあしらったフレッシュマンゴーが。マンゴーの味わいを存分にお楽しみください。

【一般料金】750円
【会員料金】675円



ヴェールドベッシュ

フランボワーズムースやチェリーを中心に忍ばせた桃のムースに、たっぷりの桃をトッピング。きらめくゼリーが見た目も涼やかな、夏にぴったりのひと品です。

【一般料金】750円
【会員料金】675円



パッションオーネ

フリルがかわらしい「フラゴラ」が、夏仕様になってお目見え。マンゴーバナナムースにパッションゼリーやココナツのゼリーを合わせ、トロピカルな味わいに仕上げました。

【一般料金】650円
【会員料金】585円

おすすめケーキ



アップルパイ

シナモン風味の林檎をパイ生地で包み焼きあげました。

【一般料金】580円
【会員料金】522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
1,100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)

