

報道機関各位
プレスリリース

2018年6月8日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-18-3

穴子に鱸やイサキなど、夏の食材を使用した
サマー スペシャルティテ
Summer Specialite ～夏のおすすめ料理～ をお届け

2018年7月1日（日）～8月31日（金） 宝塚ホテルにて開催

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）では、2018年7月1日（日）よりレストラン3店舗にて、“夏の味覚”をテーマに「穴子」、「鱸」、「イサキ」、「蝦夷鮑」などをお楽しみいただけるフェア「Summer Specialite ～夏のおすすめ料理～」を開催いたします。



〈フェア概要〉

- ◆ 名称： Summer Specialite ～夏のおすすめ料理～
- ◆ 開催店舗： 日本料理「曙」、仏蘭西料理「プルミエ」、鉄板焼「梅野」
- ◆ 開催期間： 2018年7月1日（日）～8月31日（金）
- ◆ 料金： 〈ランチ〉6,900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・神崎 良之

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

↓↓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)

【営業時間】 ご昼食 11:30~15:00 (14:30 L.O.)

ご夕食 17:00~21:00 (20:00 L.O.)

【メニュー】旬の味覚「涼風会席」

- ・先付 とうもろこし 玉蜀黍豆腐 おくら ラディッシュ
- ・お椀 ほもくずうち 清水仕立て 鱧葛打 くだごぼう 麩 管牛蒡
- じゆんさい 蓴菜 こち 柚子 梅肉
- ・お造り しまあじ 縞鯨 こち 鮪 鮪 あしらい一式
- ・八寸 かます 鯰けんちん ひめさぎえ 鮎塩麴漬 姫栄螺壺焼き
- すずき 鱸油焼き すとりみょうが 酢取茗荷 ほおずき 鬼灯 おらんだ 山桃蜜煮 蛸柔煮
- 川海老唐揚 くわ 甘長唐辛子土佐あえ 神戸牛鰹焼き
- ・煮物 伊勢海老(外国産) 丸茄子和蘭煮
- 冬瓜 ひめもろこし 姫唐黍 青身
- ・食事 すずき 穴子 鰻 炙り寿司 赤出汁
- ・水菓子 果物

【料 金】8,500 円

【ご予約・お問い合わせ】TEL : 0797-85-2616



【こだわり】

旬の海の魚、川魚を中心に和食の五味・五色を用い、「神戸牛鰹焼き」が入った、夏を感じる焼八寸(会席)です。

煮物は、伊勢海老(外国産)の身と丸茄子を揚げてきつと合わせ出汁で吹かしました。旬を迎える茄子をお愉しみください。

■仏蘭西料理「プルミエ」(本館L階)

【営業時間】 ランチ 11:30~15:00 (14:30 L.O.)

ディナー 17:00~21:00 (20:00 L.O.)

【メニュー】「セゾニエ」

- ・アミューズ
- ・エストラゴン風味 信州サーモンのショー・フロワ
パプリカのムースとサラダ・ニワースを添えて
- ・リースリングの香り 帆立貝のクレムー
コンソメ・ヨードのジュレ パリソワール仕立て
- ・ハーブ香る すずき 鱸のポアレ 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
- ・千葉県産 びしようぎゅう 美笑牛アントルコートグリエ
赤葡萄酒とエシャロットのクーリィ
トリュフの芳香 エストウファードのパルマンティエ
- ・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

【ご予約・お問い合わせ】TEL : 0797-85-2612



【こだわり】

信州サーモンのフィレにブイヨンでじっくり火を通し、ショー・フロワソースで冷やし固めたクラシックなフランス料理の一皿です。

3日間かけて仕上げたコンソメに海のミネラルを加えた冷たいジュレと、帆立貝を滑らかなクリーム状にし、ほのかなリースリング・ワインの香りをつけた、プルミエの夏のスペシャルティ。

美笑牛のリップ・ローズを香ばしく焼き上げた一皿。トリュフ香るポテト・グラタンと赤葡萄酒ピュレを合わせてお召しあがりください。

■鉄板焼「梅野」(東館1階)

【営業時間】ランチ 11:30~15:00 (14:30 L.O.)

ディナー 17:00~21:00 (20:00 L.O.)

【メニュー】「旬香 ランチコース」

- ・前菜
- ・有頭海老とイサキ、帆立貝柱の鉄板焼
柑橘のバターソースとバルサミコのアンサンブル
- ・国産牛(交雑種)フィレ肉(60g)
または ロース肉(90g)の鉄板焼
- ・焼き野菜 ・サラダ
- ・ガーリックライス または ちりめん山椒ご飯
- ・香の物 ・赤出汁
- ・シャーベット ・コーヒー または 紅茶

【料 金】6,900円



【こだわり】

有頭海老、イサキと帆立貝柱を鉄板で焼き上げました。
柑橘のバターソースとバルサミコの2種のソースで
夏野菜とともにお召しあがりください。

【メニュー】「旬香 ディナーコース」

- ・前菜
- ・活車海老、^{えぞあわび}活蝦夷鮑と白身魚の鉄板焼
オリーブとパセリのタブナードを添えて
- ・A-5ランク極上黒毛和牛フィレ肉(70g)
または ロース肉(100g)の鉄板焼
- ・焼き野菜 ・サラダ
- ・ガーリックライス または ちりめん山椒ご飯
- ・香の物 ・赤出汁
- ・シャーベット
- ・コーヒー または 紅茶

【料 金】17,200円

【ご予約・お問い合わせ】TEL: 0797-85-2630



【こだわり】

活車海老と^{えぞあわび}蝦夷鮑を鉄板でダイナミックに焼き上げ
ます。
グリーンオリーブとパセリをベースにしたタブナードで
お召しあがりください。

※表記の料金にはいづれも消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

宝塚ホテル Summer Specialite ~夏のおすすめ料理~ 詳細については
URL : <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazuka/contents/summersp>

以上