

報道機関各位
プレスリリース

2019年5月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル NO-19-5

【開業93年】大正～昭和にかけて人気を博したメニューを令和元年にアレンジ

移転開業前のフェアウェル特別メニュー「クラシック セレクトコース」

2019年6月1日(土)より カフェレストラン「ソラレス」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^{やお あつし}）では、2019年6月1日（土）より、カフェレストラン「ソラレス」にて、フェアウェル特別コース「クラシック セレクトコース」を販売いたします。

本商品は来春の移転開業を控え、最後の年を彩る「フェアウェル プロモーション」として、大正から昭和にかけて提供していたアラカルト（単品）メニューを現代風アレンジし、コースに凝縮してお楽しみいただくメニューです。当時の雰囲気を感じていただけるよう、メイン料理は銀色の皿をご用意いたします。



クラシック セレクトコース

- 販売期間 2019年6月1日（土）～2020年2月29日（土）
- 名称 フェアウェル特別コース「クラシック セレクトコース」
- 提供時間 11：00～21：00（ラストオーダー）
- 料金 3,280円（消費税込み）
- 販売店舗 本館1階 カフェレストラン「ソラレス」
- ご予約・お問い合わせ TEL：0797-85-2613（直通）

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当：向 真有香^{むかい まゆか}・谷内 香子^{たにうち きょうこ}・片岡 正充^{かたおか まさみつ}

〒665-0004 兵庫県宝塚市梅野町1番46号 TEL：0797-85-2606 FAX：0797-87-9834
e-mail：m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 掲載の画像データをご用意しております

メニュー詳細は次頁にございます。

《メニュー詳細》

・【オードブル】

小海老のカクテル (小海老 コクテル)

・【スープ】

ポタージュ スープ (ポタージ)

・【メインディッシュ】

毎月ひと品ずつ変更するラインアップよりお選びいただけます。

[6月のメニュー一例]

- ・チキンチャップ (チキン チャップ 又ハ カツレツ)
- ・サーモンエスカロップ (魚グリル 又ハ フライ)
- ・牛フィレ肉ソテー デミグラスソース (ステーキ)
- ・ハンバーグ フライエッグ添え (ハンバーグ ステーキ 鶏卵添)

※7月以降のラインアップはホームページをご覧ください。

・【デザート】

クレーム ランベルセ (カスタード プディング)

- ・パン または ライス
- ・コーヒー、紅茶 または ハーブティー



※ハンバーグ フライエッグ添えのイメージ



スープはお客様の前でご用意いたします。

※ () 内は当時の表記をしております。お選びいただくラインアップメニューではございません。

■大正から昭和にかけて実際に提供した当時のメニュー



※画像は全てイメージです。

■宝塚ホテル「フェアウェル プロモーション」について

1926年(大正15年)5月14日に当時としては先進的な洋館ホテルとして開業し今年で93年を迎えました。2020年春の宝塚大劇場隣接地への移転を控えた最後の年にこれまで永きにわたりご愛顧いただいたお客様へ感謝の気持ちを込めて2019年4月から「フェアウェル プロモーション」を実施中です。宿泊・レストラン・ディナーショー等、様々なイベントを展開しております。

【特設ホームページ】

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



開業当時の外観