

報道機関各位  
プレスリリース

2019年8月6日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
宝塚ホテル NO-19-8

ライブキッチンから贈る、出来たてお肉料理にハロウィンデザートなど  
秋の味覚がそろふ「AUTUMN VIKING (オータム バイキング)」  
2019年9月1日(日)より バイキングレストラン「ザ・ガーデン」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<sup>やお あつし</sup>）では、2019年9月1日（日）より、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて秋の味覚がそろふ「**オータム バイキング**」を開催いたします。

昼と夜でラインアップが変わるライブキッチンのメイン料理。ランチではローストビーフとかぼちゃや茸で彩った出来たてパスタ、ディナーではジューシーなステーキをご用意。“毎月替わる出来たてのひと皿”は、揚げたてのかき揚げや鮭を用いたひと品を提供。10月には当店初登場のパフォーマンスデザートであるハロウィンスイーツも登場いたします。



今秋のこだわりポイント

**【Point 1】 昼と夜で変わるライブキッチンメニュー**

ランチタイムは、人気のローストビーフや秋に美味しいかぼちゃや茸を取り入れた3種のパスタを。ディナーでは、焼く音まで楽しめるビーフステーキや、さっぱりした和風ソースをかけたフォアグラ井をご用意。

**【Point 2】 <ディナー限定>毎月替わる、出来たてのひと皿**

9月は秋野菜を合わせたかき揚げを、10月は当店初登場のパフォーマンスデザート・ハロウィン仕様のパンケーキを焼きたてで。11月はホイルに包んで焼いた、バター香る鮭のチャンチャン焼きをお届けします。

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<sup>むかい まゆか</sup>・川端 菜摘<sup>かわばた なつみ</sup>・片岡 正充<sup>かたおか まさみつ</sup>

〒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

\*詳細は次頁にございます。\*

今秋のおすすめメニュー

■昼と夜で変わる、ライブキッチンからお届けするメインメニュー



ローストビーフ  
(ランチ限定)



かぼちゃのクリームパスタ  
(ランチ限定)



フォアグラ丼 和風ソース  
(ディナー限定)



ビーフステーキ  
(ディナー限定)

■<ディナー限定>毎月替わる、出来たてのひと皿



(9月)  
秋の食材を取り入れた  
揚げたてかき揚げ



(10月)  
焼きたてパンケーキと紫芋のムース  
ハロウィン仕立て



(11月)  
鮭のチャンチャン焼き  
いろいろ野菜のホイル包み

■秋の食材が彩るバイキングメニュー



鶏肉と砂ずりのコンフィ  
じゃがいもと茸のパイ包み焼き  
(土日祝ディナー限定)



豚バラ肉とさつまいも、  
長芋の重ね焼き



秋刀魚の香草パン粉焼き  
バルサミコの香りの  
フレッシュトマトソース



豚ロースの  
デミグラスソース煮込み  
ポルチーニの香り

概要

- 開催期間 2019年9月1日(日)～11月30日(土)
- 名称 「AUTUMN VIKING (オータム バイキング)」
- 営業時間  
 ランチ 平日 11:00～15:00 (90分制)  
 土日祝 一部 11:00～／二部 12:45～／三部 14:30～ (90分入替制)  
 ディナー 平日 17:00～21:00 (105分制)  
 土日祝 一部 17:00～／二部 19:15～ (105分入替制)
- 料金  
 ランチ 大人 2,600円～ お子様(小学生) 1,500円～  
 ディナー 大人 3,100円～ お子様(小学生) 1,900円～  
 ※シニア(65歳以上)、幼児(3歳以上)の料金もごさいます。
- 店舗 東館1階 バイキングレストラン「ザ・ガーデン」
- ご予約・お問い合わせ TEL: 0797-85-2614 (直通)

※画像は全てイメージです。 ※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。  
以上