

報道機関各位
ニュースリリース

2019年11月19日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
No. 19-014

蟹の出来たてパスタや、今年注目の発酵鍋など冬の美味しさ勢ぞろい
「WINTER VIKING (ウインター バイキング)」
2019年12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^{やお あつし})では、2019年12月1日(日)より、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて冬の味覚がそろう「ウインター バイキング」を開催いたします。

今冬は人気のローストビーフやビーフステーキの他に、旬の食材・蟹や、甘酒と麴で仕上げた発酵鍋などが登場。“毎月替わる出来たてのひと皿”は、味がしっかりしみ込んだ豚の角煮を挟んだ中華風バーガーや、魚介の旨味たっぷりのブイヤベースをご用意いたします。クリスマス期間は「ローストチキン」、お正月期間には「国産牛ロースとフォアグラステーキ」が登場いたします。



<概要>

- ・期 間 2019年12月1日(日)～2020年1月31日(金)
- ・名 称 「WINTER VIKING (ウインター バイキング)」
- ・提供時間
 ランチ 平日 11:00～15:00(90分)
 土日祝 一部 11:00～／二部 12:45～／三部 14:30～(90分入替制)
 デイナー 平日 17:00～21:00(105分)
 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～
 デイナー 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。 ※お正月は特別料金・特別営業時間となります。
- ・店 舗 東館1階 バイキングレストラン「ザ・ガーデン」
- ・お問い合わせ TEL:0797-85-2614(直通)
- ・U R L https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazuka/restaurants/the_garden/fair/201912_winterviking

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

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^{むかい}・庄司^{しょうじ}・片岡^{かたおか}
 TEL: 0797-85-2606 FAX: 0797-87-9834
 e-mail: pr@takarazuka-hotel.com

詳細は次頁にごさいます。

今冬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

<ランチ限定メニュー>



ローストビーフ



蟹とほうれん草の
トマトパスタ



サーモンといくらの
クリームパスタ

<ディナー限定メニュー>



ビーフステーキ



フォアグラ丼



中華風角煮バーガー
(12月)



グイヤベース
(1月)

■冬のおすすめバイキングメニュー



甘酒と麴の発酵鍋



白身魚のマリニエール



鶏もも肉とビーツの
クリーム煮



豚肉のトマト煮込み
ほうれん草のニョッキ添え

<クリスマス・お正月期間限定>特別ディナーメニュー

■クリスマス期間限定メニュー (12/21~25)

- ①「ローストチキン ローズマリーのポテト添え」(画像左)

丸ごとジューシーに焼きあげた
骨付きチキンをお客様の目の前でカット。

- ②「チョコレートロールケーキ」(画像右)

切り株をイメージしたロールケーキ。



■お正月期間限定メニュー (1/1~5)

「国産牛ロースとフォアグラスステーキ トリュフのソースを添えて」
絶妙な焼き加減で仕上げたフォアグラとステーキに、トリュフソースを
絡めて味わうメイン料理。

※お正月期間は営業時間・料金を変更し営業いたします。

※お正月期間は「ビーフステーキ」「フォアグラ丼」の提供はございません。

