

報道機関各位
ニュースリリース

2020年1月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
No. 19-018

オマール海老のひと皿や、チーズ樽で仕上げるパスタを目の前で
移転開業前の最後を彩る「Thanks Viking(サンクス バイキング)」開催
2020年2月1日(土)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、2020年2月1日(土)より、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、宝塚ホテルの最後を彩る「サンクス バイキング」を開催いたします。

2020年3月31日(火)をもって現在地での営業を終了する宝塚ホテル。今までご利用いただいたお客様へ感謝を込めて、レベルアップしたライブキッチンメニューや過去に好評をいただいたお料理などが登場。ディナー限定でオマール海老のひと皿や、ランチ限定でローストビーフ、濃厚なチーズを絡めたパスタなど多彩なメニューをご用意いたします。



<概要>

- ・期 間 2020年2月1日(土)～3月31日(火)
- ・名 称 「Thanks Viking(サンクス 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)
ディナー	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」
- ・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/202002_thanksviking

※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・清水・片岡^{むかい しみず 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。

■ライブキッチンおすすめメニュー

ランチ限定



ローストビーフ

2種のソースで愉しむ
ローストビーフは目の前で
切り出してお届け。



グラナパダーノチーズと 茸の Pasta

チーズ樽を目の前で削り
茹でたての麺と茸を絡めて
濃厚な味わいに。

ディナー限定



ビーフステーキ

絶妙な火加減で焼きあげる
ジューシーなステーキは
ガーリック醤油と山葵を
つけて。



オマール海老のポアレ トリュフ入りアメリカヌソース

ぷりっとしたオマール海老を
海老の旨味が凝縮した
ソースで。トリュフの香りも
アクセント。

■おすすめメニュー



ビーフシチュー サフランライスを添えて

赤ワインと野菜で牛肉を
じっくり煮込んだシチュ
ー。香り高いサフランライ
スとご一緒に。



柚子の香り鶏団子鍋

柚子のさわやかな香りと
旨味が詰まった鶏団子、
筍や菜の花を煮込み
滋味深い味わいに仕上げ
ました。



鶏もも肉の和風パン粉焼き

味噌をたっぷり塗った
鶏もも肉を、ふんわり焼き
あげました。



サーモンのポアレ ハニーマスタードソース

身がしまったサーモンに
はちみつがポイントの甘辛い
ソースをかけて楽しんで。

■宝塚ホテルについて

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
昨年で93年を迎えました。2020年5月14日（木）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・レストランにて様々なプラン・メニュー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_final

以上