

2012年9月3日

報道機関各位

株式会社阪急阪神ホテルズ
山陽自動車道 三木サービスエリア上り

加古川市 ご当地グルメ
特製タレで味わう『“加古川和牛”プレミアムかつめし』販売

三木サービスエリア内(上り) 宝塚ホテルレストランにて、9月3日(月)より

山陽自動車道三木サービスエリア上り線(兵庫県三木市大村字大門 1067-110 レストラン事業部長 今井善夫)では、地産地消の一品として、オリジナルメニュー「“加古川和牛”プレミアムかつめし」1,800円(税込)を2012年9月3日(月)より販売いたします。

かつめしとは、お皿に盛ったご飯の上にビフカツまたはポークカツをのせ、特製たれ(ドミグラスソースがベース)をかけ、ゆでたキャベツを添えた料理。加古川市の郷土料理であり、ご当地グルメです。

三木サービスエリア内(上り)宝塚ホテルレストランでは、お客様に贅沢な一品をご提供いたしたく加古川和牛を使用しました。加古川和牛の特徴としては、脂の融点が低く舌の上でとろけるようで甘味があると高い評価を得ています。是非一度、ご賞味ください。

ご当地グルメ『“加古川和牛”プレミアムかつめし』<概要>

販売場所 : 三木サービスエリア内(上り)
宝塚ホテルレストラン

販売開始 : 2012年9月3日(月)~

提供時間 : 10:00~22:00

料 金 : 1,800円(税込)



「“加古川和牛”プレミアムかつめし」イメージ

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社阪急阪神ホテルズ 三木サービスエリア上り 担当:前川 賢二 まえかわ けんじ
〒673-0404 兵庫県三木市大村字大門 1067-110 TEL (0794)86-0333 FAX (0794)86-0381
URL http://www.w-holdings.co.jp/sapa/index.php?institution_id=2341
e-mail miki-sa@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真データをご用意しております