

報道機関各位

2013年2月18日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-2013-0218

あの伝統のビーフシチューがバイキングに登場！

『伝統のビーフシチューとグルメバイキング』開催

バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、2013年3月1日（金）～4月30日（火）

宝塚ホテル（兵庫県宝塚市梅野町1-46 総支配人：甲田俊之）では、2013年3月1日（金）～4月30日（火）まで、バイキングレストラン「ザ・ガーデン」にて、『伝統のビーフシチューとグルメバイキング』を開催いたします。

今回の目玉はなんといってもバイキング初登場の「伝統のビーフシチュー」。特製デミグラスソースでじっくりと煮込んだお肉がお口の中でほろりととろける食感をご堪能いただけます。こちらの「ビーフシチュー」はお好きな時にお席までお持ちいたしますので、座ったままゆっくりとご賞味いただけるのも魅力です。

さらに当ホテルの人気企画、シェフが目の前で作りたてをご提供する「シェフズコーナー」ではパルミジャーノ・レッジャーノチーズの中にスパゲッティを入れ、お客様の目の前で和えてご提供する「パルミジャーノチーズパスタ」などをご用意。そのほかお好きな具材がトッピングできる「彩りちらし寿司」など約30種類のバラエティ豊かなメニューをお楽しみいただけます。

《『伝統のビーフシチューとグルメバイキング』開催詳細》

■ 実施期間：2013年3月1日（金）～4月30日（火）

■ 店舗：バイキングレストラン「ザ・ガーデン」

■ 「料金」及び「時間」 ※いずれも税込

➤ ランチ

平日：11：00～15：00 大人2,500円

土日祝：11：00～12：30／12：45～14：15 大人3,200円

14：30～16：00 大人2,500円

➤ ディナー

平日：17：00～21：00 大人3,000円

土日祝：17：00～18：45／19：15～21：00 大人3,800円

■ 主なメニュー

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ➤ ①ビーフシチュー（お一人様一皿） | ➤ ④フォアグラのパンプディング添え |
| ➤ ②柔らか牛肉の鉄板焼き | （ディナー） |
| ➤ ③パルミジャーノチーズパスタ | ➤ ⑤彩りちらし寿司 |
| | ➤ ⑥白身魚の香草パン粉焼き |

※上記を含む、約30品のお料理をご用意しております



①
デミグラスソースがしっかり
絡んだ柔らかい
お肉が味わえる
「ビーフシチュー」



②
目の前で上質の牛肉を
豪快に焼き上げる
「柔らか牛肉の鉄板焼き」



④
とろりと濃厚な味わいの
「フォアグラのパンプディング
添え」

この件についてのお問い合わせは 宝塚ホテル 広報担当： 榊原美歩・ 斧村晃平

0797-85-2606（直通） FAX0797-87-9834

e-mail: m-sakakibara@hankyu-hanshin-hotels.com <http://www.takarazuka-hotel.com>