

あなたが笑顔になる場所がきっと見つかる！

ホテルキャッスルプラザ開業 30 周年記念キャンペーン第一弾

ホテルレストランで開催

ホテルキャッスルプラザ(所在地:兵庫県明石市松の内)は、おかげさまで本年 3 月 9 日(木)に開業 30 周年を迎えます。これを記念して 2017 年 3 月 1 日(水)~2017 年 3 月 31 日(金)の期間、開業 30 周年記念キャンペーン第一弾を開催いたします。第一弾キャンペーンでは、ホテル内レストラン 6 店舗合同で特別メニューをご用意し皆さまのお越しをお待ちしております。

1987 年 3 月 9 日に『ハナサク』という想いを込めて誕生し、以来、多くの国内外のお客様や地域の皆さまをお迎えしてまいりました。これまでご愛顧いただきましたお客様、支えてくださった関係各所の方々へ感謝を込めて、そしてもっと多くの方に当ホテルを知っていただきこれからの人生にそっと寄り添う存在に、人々の生活の要となるようお願い、当企画をご用意いたしました。

この一年を通し様々な 30 周年記念キャンペーンを期間に分け開催してまいります。

またホテル HP では 5 月末まで使えるお得なレストランクーポンがダウンロードできます。

開業 30 周年記念特設 HP→ <http://www.castlehotel.co.jp/anniversary>

■開業 30 周年記念ロゴ



明石を象徴するものの一つでもある海を波のモチーフで表し、同じく明石を象徴する名物(明石城、天文学館、明石海峡大橋、鯛、タコ、穴子、イカナゴ)を散りばめ、30 の数字を表しました。

人の流れ・時の流れが変化するなかで、常に変化しながらも変わらずそこにある海のように、これまでそうであったように、地域の中で求められる存在である為に時代に合わせて変化しながらも、地域の風土と共に変わらず愛着を持っていただける存在でありたい。

そんな思いを表現しています。

■コンセプト

「もっと笑顔になる場所へ」

ホテルという様々な人が集まる場所で訪れる方が笑顔になるサービス、料理、また空間作りを目指します。

<開業 30 周年記念キャンペーン第一弾>

ホテルキャッスルプラザではイタリア料理や日本料理、中国料理や居酒屋風といった、多種多様なジャンルのレストランがございます。

日常使いから特別な日、少人数から大人数、ご家族づれからビジネスマン、それぞれ多彩なシーンに合わせてのご利用が可能です。

個性豊かなレストランがそれぞれの特色を生かしたお料理とサービスでおもてなしいたします。

【レストラン カンポフェリーチェ】

薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツァが楽しめるカジュアルなイタリア料理のお店。

ソファ席もありお子様連れでも安心です。

◆30周年限定ファミリーセット 4名様 8,739円(税込)

2年熟成チーズを使った地場野菜のシーザーサラダ

フリットミックス

薪窯焼き本格ナポリピッツァ

季節のオススメパスタ

30年前のビフテキを再現！ジューシー牛ロースステーキ

サクラ色が可愛い しっとり苺のロールケーキ



◆30周年限定特別セット 2名様 3,900円(税込)

ウェルカムドリンク

2年熟成チーズを使った地場野菜のシーザーサラダ

薪窯焼き本格ナポリピッツァ

季節のオススメパスタ



【酒肴 六角亭】

明石屋網の割鮮がウリの創作居酒屋。

日本料理で修業を積んだ職人の料理が気軽にリーズナブルにお楽しみいただけます。

◆30周年記念限定！謝恩！ご宴会プラン(飲み放題付) 1名様 ¥6,480(税込)

前菜：春キャベツロール

造り：前もの 旬もの 5種盛り込み

焼物：国産牛肉 焼き筍 生野菜 葱辛子醤油で

揚げ物：白魚天ぷら、きびなご梅香揚げ

ふきのとう、たらこの芽

蒸し物：桃花蒸し

御飯：浅利だし茶漬け

デザート：フレッシュ苺



【日本料理 赤石】

落ち着いた個室で洗練された日本料理をお楽しみいただけます。

明石の魚介や旬の食材を活かしたお食事と細やかなサービスで特別なひと時をお過ごしください。

◆30周年限定季節御膳 1名様 3,240円(税込)

さわらやしきもちくさあえ

口取り5種・作り:鱈焼き霜千草和え

たけのこしんじょう

揚物:筍 真丈 穴子 菜の花

はふたえむし

蓋物:羽二重蒸し

だいご

ひろうす あわふ

小鍋:醍醐仕立て 筍 飛龍頭 栗麩

飯物:ちらし寿司

果物:抹茶ババロア 苺 黒豆



◆30周年限定季節会席 1名様 7,560円(税込)

先附:飯蛸 桜海老

たけのこしんじょう さんしよくの し ふ

椀物:筍 真丈 三色熨斗麩

造り:鱈焼き霜千草和え・八寸4種

合肴:ふるせ衣揚げ

箸休:羽二重蒸し

も ずくぞうすい

飯物:海雲雑炊

果物:豆乳のブランマンジェ風 百合根のお汁粉



※別途サービス料 10%頂戴いたします。

【中国料理 金龍閣】

本格的な広東料理をリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

◆30周年特別セット 1名様 3,900円(税込)

食前酒

冷菜6種盛合せ

本日のフカヒレスープ

ロブスターのXO醬ソース蒸し

季節野菜とはるさめを添えて

スティック春巻き 山葵マヨネーズソース

国産牛の中国味噌煮込み 土鍋仕立て

彩り海鮮あんかけ炒飯

デザート



【ステーキ工房 小粋】

驚きの鉄板パフォーマンス。全席臨場感溢れるカウンター席で陽気なシェフと楽しいひと時を。

◆ホテルキャッスルプラザ 30周年記念コース 1名様 4,800円(税込)

乾杯ドリンク
オードブル
おすすめパイ包みスープ
フレッシュサラダ
焼野菜
車海老とおすすめシーフード
ステーキ 100g
ご飯物
鉄板で仕上げるふわふわパンケーキとアイスクリーム添え
食後のお飲物



※別途サービス料 10%頂戴いたします。

【俺の黒焼き とり蔵】

鹿児島知覧とり各部位をあぶり焼きで楽しめる。本場九州の味をリーズナブルに。

◆30th Special 知覧とりガッツリコース(飲み放題付) 20%オフ 1名様 5,000円→4,000円(税込)

枝豆
三大珍味(かわポン酢/砂肝ポン酢/レバーポン酢)
四種盛合せ
具沢山たまご焼き
自家製とりハムサラダ
台の物
むねのからあげ&ポテトフライ
黒焼き 250g
お食事/ラーメン/雑炊/うどんから 1点
カップアイス



■会社概要

社名 : 株式会社 キャッスルホテル
代表者 : 代表取締役 成田 良伸
設立 : 1984年 4月
本社 : 〒673-0016 兵庫県明石市松の内 2丁目 2番地
URL : <http://www.castlehotel.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

広報担当 梅本 由希子

TEL:078-927-1111 FAX:078-928-9191 E-mail:umemoto@castlehotel.co.jp